H
2014

von Halder
N. 5135.

Neues und vollständiges Handbuch für Weinhändler, Kommissionaire, Speditörs und alle Weinliebhaber überhaupt,

oder

zuverlässige Nachrichten

von allen inn- und ausländischen Weinen, wie solche beschaffen sind, wie man sie am vortheilhaftesten beziehen muß, und auf was für Art und Weise sie zubereitet, gepflegt, behandelt und veredelt werden müssen.

Herausgegeben

von

J. Chr. Schedel.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Leipzig, 1790.
bey Adam Friedrich Böhme.

Innhalt.

Erstes Kapitel.
Geschichte des Weinstocks — Rücksicht auf den Ursprung des Weins. ; ; Seite 1 — 6
Zweytes Kapitel.
Unterricht, wie gute Weine zu verfertigen sind. 6 — 26
Drittes Kapitel.
Wenn ist es Zeit, den Wein aus der Kufe zu nehmen? ; ; ; ; ; ; 27 — 30
Viertes Kapitel.
Zweckmäßige Grundsätze beym Verfertigen der Weine. ; ; ; ; ; ; 30 — 45
Fünftes Kapitel.
Fassonirung der rothen und auch der weißen Franzweine. ; ; ; ; ; 45 — 51
Sechstes Kapitel.
Nothwendigkeit der Weinverbesserung, und Vortheile, die daraus entspringen. ; 52 — 58
Siebentes Kapitel.
Handgriffe zur Verbesserung schlechter und verdorbener Weine. ; ; ; ; 59 — 64
Achtes Kapitel.
Eine neue Art Weins, womit man die andern conserviren kann, und wie dabey zu verfahren? ; ; ; ; ; ; 64 — 68
Neuntes Kapitel.
Von der Kellerwirthschaft, besonders auf deutschen Fuß. ; ; ; ; ; ; 69 — 81
Zehntes Kapitel.
Von der Kellerey auf französischen Fuß, der gemeinsten Weise, wie man in Frankreich die Weine zubereitet u. s. w. ; ; 81 — 108

Eilf=

Eilftes Kapitel.
Die Kunst des deutschen Weinverlassers und Kellermeisters, oder bewährte Mittel, womit man umgeschlagenen Weinen wieder aufhelfen, solche, die ihre Farbe verloren haben, verbessern, sie vor dem Gähren, stichicht und sauer werden erhalten kann u. s. w. = = = = Seite 109 — 118
Zwölftes Kapitel.
Weinproben, Untersuchungs-Methoden, ob die Weine verfälscht, überschwefelt sind u. s. w. = = = = = 119 — 123
Dreyzehntes Kapitel.
Vom Weinessig. = = = = = 123 — 129
Vierzehntes Kapitel.
Von gebrannten oder abgezogenen Weinen. 129 — 153
Funfzehntes Kapitel.
Von Visirung der Weingebinde, oder der Kunst den Gehalt der Fässer auszurechnen. 153 — 170
Sechzehntes Kapitel.
Natur und Eigenschaften des Weines sowohl überhaupt, als auch der verschiedenen Gewächse insonderheit. = = = 171 — 316
Beschreibung von verschiedenen Weinen, als:

a) Ungarische Weine.
b) Siebenbürgische.
c) Moldauische und Walachische.
d) Steyersche.
e) Oesterreichische.
f) Mährische.
g) Böhmische.
h) Tiroler.
i) Schweizerische.
k) Obersächsische.
l) Neckarweine.
m) Rheinweine.
n) Frankenweine.
o) Moslerweine.
p) Französische Weine.
q) Italienische Weine.
r) Spanische Weine.
s) Portugiesische Weine.
t) Griechische, Türkische, Krimmische und andere fremde Weine.
u) Afrikanische Weine.

Siebzehntens.
Tabelle, die den räumlichen Innhalt der Wein-, Branntwein- und Essigmaaße aller inn- und ausländischen Oerter und Länder nach französischen Kubikzollen anzeigt. = = = = = = 317 — 324

Erstes Ka-

Erstes Kapitel.

Geschichte des Weinstocks, — Rücksicht auf den Ursprung des Weins.

Wahrscheinlich ist wohl der Gebrauch des Weins unter den Menschen so alt als die Welt selbst. Wir finden fast bey allen Völkern, sogar im höchsten Alterthum, daß ein Haupttheil ihres äußern Gottesdienstes darinne bestand, dem höchsten Wesen Brod und Wein zu opfern, und zwar zum Danke, daß der Schöpfer den Menschen das Leben, und mit diesem zugleich die Mittel, dasselbe zu erhalten und zu verlängern, gegeben habe.

Der Weinstock wurde in der Folge der Zeit aus Asien nach Europa verpflanzt. Die Phönizier, welche frühzeitig alle Küsten am Mitelländischen Meere bereiseten, brachten ihn nach und nach auf die meisten Inseln, und breiteten auch dieses Produkt auf dem festen Lande aus. Das Gewächse gedieh unvergleichlich in den Inseln des Archipels, und wurde allmälig nach Griechenland und Italien verpflanzt.

Plinius meynte, daß die Libationen, oder Milchausgießungen bey den Trankopfern, welche Romulus angeordnet hatte, und das Verbot, welches Numa ergehen ließ, daß Niemand den Todten durch Aufgießung des Weins auf die Scheiterhaufen eine Ehre erzeigen sollte, bewiesen, daß die Weinstöcke zu der Zeit noch sehr selten in Italien waren. Aber in den Jahrhunderten die hierauf folgten, vermehrten sie sich, und einige unter den Galliern, die an dem Getränke Geschmack gefunden hatten, faßten schon damals den Entwurf, sich da niederzulassen, wo das herrliche Gewächse vorhanden wäre: der Boden, der dieß köstliche Produkt lieferte, hatte etwas höchst reizendes für diese Leute. Um über die Alpen eine gute Anzahl ihrer Landsleute nachzulocken, gebrauchten sie weder Sendschreiben noch andere Einladungen: sie schickten nur da und dorthin viele mit Wein angefüllte Krüge, und erreichten damit sehr gut ihren Zweck. Der Wohlgeschmack, den jeder ihrer Landsleute an diesem Getränke fand, brachte bald ganze Heere von Galliern auf die Beine, die ihre rohe Eichelkost in den Wäldern verließen, und gierig nach besserer, dahinzogen.

Sie ließen sich durch das schreckliche Gebürge, das dazwischen lag, nicht aufhalten, und eroberten gar bald das Land an beyden Ufern des Poflusses; da schlugen sie ihre Wohnung auf, und legten sich mit Fleiß auf den Anbau der Feigen- und Oliven-Bäume, und vorzüglich auf den Weinbau. Eben diesen Galliern, die sich zu der Zeit hier niedergelassen hatten, schreiben die Geschichtsforscher

die nützliche Erfindung zu, die Weine in wohlverwahrte hölzerne Gebinde zu füllen, und sie auch beym stärksten Aufbrausen darinnen zu erhalten. Seit dieser Zeit wurde das Aufbewahren und Verführen dieser Waaren weit leichter, als Beydes in den zerbrechlichen irdenen Gefäßen, die man vorher gebraucht hatte, möglich gewesen war. Hier und dort, z. B. in Bretagne, Normandie, Perche, einem Theile von der Picardie, und im Norden von Belgien, standen der Weinbauerey Hindernisse im Wege, die von der Natur herrührten, und nicht zu überwinden waren; aber in allen Ländern, wo der Weinbau gedieh, und Boden und Klyma ihm günstig waren, legte man sich mit Eifer darauf. Man brachte in Bourgogne und Champagne vorzügliche Gewächse herfür, weil da Erdreich, Lage und Luft ungemein günstig sind. Jezt bauet man fast in allen Provinzen Frankreichs Wein. Vielleicht zogen ehemals schon die Weinstöcke das Frankenvolk nach Gallien, so wie die Gallier hierdurch nach Italien gelockt worden waren. Die andern deutschen Völker, welche nun weiter keine Aussicht zu Eroberungen vor sich hatten, legten sich desto ämsiger auf den Feld- und Gartenbau; versuchten einige Gegenden des Schwarzwaldes anzubauen, und pflanzten Reben hier und dort am Rheine. Schon im 12ten und 13ten Jahrhundert wurde im Rheingau vortreflicher Wein, und in Menge, gezeugt. Selbst die Italiäner bewunderten die eigenthümliche Art, womit die deutschen Weinbauer die Stöcke in rauhen Gegenden anpflanzten, und die Reben den Winter über vor der Kälte

schützten. Man versetzte von hier Weinreben nach Spanien, und den Canarischen Inseln, von welchen herrliche Sektweine gewonnen werden. Lange vorher hatte Kaiser Probus, der aus Syrmien gebürtig war, Reben aus Italien nach Ungarn versetzen lassen, und erst unter Matthias Korwin brachte man die edlern Gattungen des Gewächses aus Syrmien nach Ungarn. Heutzutage ist der Weinbau in dem vorgedachten Lande, doch vorzüglich im Zempliner, Szalader, Baranger und einigen andern Komitaten. Spanien hat besonders in seinen südlichen Provinzen guten und starken Weinbau. Schon die Mauren hatten in Spanien weitschichtige Weinberge, doch aber nur in den Ebenen und nicht auf den Gebürgen; es war ihnen blos um Trauben, aber nicht um Wein zu thun. Unter Karl V. sollen deutsche Reben, zur Verbesserung des damaligen Weingewächses, nach Spanien gebracht worden seyn. Indessen sind es nicht viel über dreyßig Jahre, daß die Spanier gute Sorten Weine zum Handel liefern. Die Inseln Mallorca und Minorca geben gute weiße Weine. In alten Zeiten gebrach es den Einwohnern an diesem Produkt. Dennoch waren sie diesem Getränke, so wie auch der Liebe so ergeben, daß sie sich von den Carthagern, denen sie dienten, Wein und Weiber statt ihres Soldes geben ließen.

Seitdem sich nun der Weinbau überall so stark vermehrt hat, sind die Völker viel zufriedener mit ihrer Lage geworden, und suchen nicht mehr anderswo sich niederzulassen. Sie haben seit dieser Zeit aufgehört in ganzen Heeren auszuwandern.

Die-

Diese Wohlthat, die wir dem Rebenbau schuldig sind, ist allein schon sehr wichtig für die Länder und Staaten.

Nebst dem, daß der Wein eines der angenehmsten Bänder der Gesellschaft abgiebt, durch seinen Genuß Heiterkeit, Kraft und Muth einflößt; ist er unter allen Getränken, die die Menschen sehr gebraucht haben, und noch gebrauchen, das gesundeste und angenehmste; dient in jedem Klyma, stärkt den Körper und alle seine Theile, und beugt unzähligen Uebeln, Schwachheiten und Krankheiten vor, welchen wir sonst unterworfen wären.

Der Weinstock ist in vielen Ländern nach dem Getrayde der wichtigste Zweig des Ackerbaues, und das Fach, welches die größte Anzahl Arbeiter beschäftiget. Kaum sollte man es denken, daß ein dem Aeußern nach so unansehnliches, unförmliches und gebrechliches Gewächse, das übrigens zu gar nichts gebraucht werden kann, einen so herrlichen Saft geben könne, und doch giebt dieß die Erfahrung zu Tage. Es ist auch genung, wenn man die jungen Reben oder Stöcke in ein dürres, dem Anscheine nach unfruchtbares, steinigtes oder sandiges Land pflanzt; und bald hernach treiben sie auf eine bewundernswürdige Art, blühen, und setzen eine Menge Trauben an, die sich unvermerkt mit einem geistigen und schmackhaften Safte anfüllen. Dieser Saft besitzt so viel Feuer und Stärke, daß er viele Jahre lang unverändert aushalten, die Erschütterungen beym Verführen zu Lande, und die gewaltsame Bewegung auf den Seereisen vertragen

 kann.

kann. Durchs Abziehen über den Helm gewinnet man davon einen noch viel stärkern und geistreichern Trank, der durch Kunst und zweckmäßige Handgriffe noch unendlich vermannichfaltiget werden kann.

Zweytes Kapitel.

Unterricht, wie gute Weine zu verfertigen sind.

Wir übergehen hier mit Fleiß alles, was ins Physikalische des Weinbaues, oder in den Garten- und Ackerbau einschlägt, weil es außer unserm Plane liegt, und es an guten Schriften hierüber nicht mangelt, woraus sich jeder nach Bedürfniß Raths erholen kann. Hingegen die Kunst, die Weine bey ihrem ersten Entstehen, so wie in der Folge zu faßoniren, sie zu veredeln, und ihnen einen größern Werth mitzutheilen, (eigentlich das chymische Fach) soll hier umständlich gelehrt werden. Wie wichtig dieses Fach sey, kann man schon daraus abnehmen, wenn man bedenkt, daß es den größten Einfluß auf einen sehr wichtigen Theil des Landbaues, und einträglichen Zweig der Handlung, so wie auch beziehungsweise auf die Gesundheit, das Wohl und die Erhaltung der Menschen haben muß.

Wenn wegen unzweckmäßiger Verfahren in diesem Fache, die Weine dieses oder jenes Landes, schwach, geringartig oder gar schlecht ausfallen, dann wird die Waare natürlicherweise auch schlecht ver-

verkauft; die Weingebürgsgegenden leiden darunter aufs empfindlichste, und die Besitzer der Weinberge kommen, besonders in ergiebigen Jahren, gar sehr zurück. Zwar leidet vielleicht der Anbau der Weinstöcke darunter nicht, aber die Anbauer kommen dabey stark zu kurz, und auf diese muß man bey jeder Art des Anbaues vorzüglich Bedacht nehmen.

In einem Lande, das seine Weine entweder nicht verkaufen kann, oder doch nur für schlechten Preiß anbringt, leidet nicht nur der Landbau, sondern auch das Kommerz und die Handelsleute büßen dadurch ein; denn der Vortheil des Handelsmannes will, daß er viel verkaufen und gut verkaufen könne. Nun ist es aber eine ausgemachte Sache, daß sich eine schlechte Waare weder in einer großen Menge, noch auch zu vortheilhaften Preißen absetzen läßt.

Sind die Weine ohne Geist, roh von Geschmack, und beißend auf der Zunge, wie das gar öfters der Fall zu seyn pflegt, so schaden sie wesentlich der Gesundheit der Verbraucher, und sind ein wahres Gift, womit man einen beträchtlichen Theil der Nation ansteckt. Dieses Uebel ist um so größer, je gemeiner die Weine seyn mögen, die jene Fehler an sich haben.

Schon aus diesem wenigen läßt sich abnehmen, daß die ächte Kunst Weine zu verfertigen, unter allen Künsten, die der Scheidekunst eigen sind, bey weitem die wichtigste sey.

Die größte mögliche Vollkommenheit der Weine hängt von drey Hauptumständen ab, die sehr von einander unterschieden sind.

Der erstere, sowohl in Absicht auf natürliche Ordnung, als auch der Wichtigkeit nach, vornehmlich in solchen Jahren, wie wir z. E. 1779 und 80. gehabt haben, ist unstreitig die Kunst, die Weinlese zur gehörigen Zeit anzustellen: diese geht noch weiter als dahin, die Sammlung vor Unfällen zu sichern, und ist so nothwendig, als alles übrige der Weinverfertiguns-Wissenschaft zusammen genommen; denn ohne die erstere Kunst würden alle übrigen Kunstgriffe und Bemühungen schlechterdings ohne Erfolg bleiben, oder wenigstens bey weitem das nicht leisten, was sonst zu erwarten wäre.

Der zweyte Hauptumstand beruht auf der Manipulation und Fermentation der Weine. Dieser Theil der Kunst ist der ausgedehnteste unter allen, und der schon allein eine große Anzahl mannichfacher Kenntnisse fordert. Es ist ein großer Theil, der wieder aus vielen andern größern Theilen zusammen gesetzt ist.

Der dritte Hauptumstand zweckt einzig und allein auf die Conservirung der Weine ab, und auch ihrem Verderben vorzubauen, und ihren Krankheiten abzuhelfen, oder sie zu verhüten. Die weiter unten vorgeschriebene Manipulations-Weise, wenn sie genau befolgt wird, gewährt sicher alle die vorbesagten Vortheile; sie verlängert überhaupt um vieles die Dauer der Weine, und macht, daß selbst gemeine Weine sich noch einmal, auch wohl zweymal

mal so lang halten, als ohne ihre Hülfe geschehen würde. Das drittens angegebene Mittel ist noch wirksamer. Es hat den Erfolg, daß dadurch die Weine gewisser Maaßen unverderblich werden, oder wenigstens bewirkt es so viel, daß das Verderben viel später erfolgt, als es bey der einfachen Manipulation der Weine, so vollkommen dieselbe auch geschehen möchte, Statt findet.

Wenn die Weinlese herannahet, läßt man die Bottiche und Kufen untersuchen, sieht fleißig nach, ob alles gut beschaffen sey; schafft einen hinlänglichen Vorrath von wohlgebundenen Fäßern zum Weine, und von Butten und Eymern zum Most übertragen, an; und giebt Acht, ob die Presse in gutem Stande sey. Hierauf versorgt man sich mit Trag- und Handkörben, Wein- und Gartenmessern, Schaufeln und Schüppen, und Rechen oder Harken. Endlich läßt man Weingewölbe und Keller gut reinigen, und alles in saubern Stand setzen. Alle diese Vorkehrungen sind wesentlich nothwendig, und dürfen nicht vernachläßiget werden, wenn alles gut gehen soll.

Hat man nun alles so vorbereitet, dann kömmt es darauf an, daß man genau die Zeit treffe, in der die Trauben abgesammelt werden müssen, wenn man guten Wein davon bekommen will.

Da haben z. E. die Weinbauer in Frankreich und in der Schweitz schon ihre Kennzeichen, woraus sie abnehmen, ob die Trauben bereits gehörig reif sind, und den erforderlichen Grad der Vollkommenheit haben. Als, erstens: wenn die Stö-

cke größtentheils ihre Blätter fallen lassen, denn zu der Zeit steht der Saft stille, und die Beere zieht keine Nahrung mehr in sich. Zweytens: wenn der Stiel an dem Traubenstängel seine grüne Farbe verliert, und eine braune dafür bekommt. Drittens: wenn die Trauben herunterhängen. Alles dieses sind Merkmale, daß kein Leben mehr darinne steckt. Viertens: wenn die Beeren leicht von dem Kamme sich ablösen lassen. Fünftens, wenn die Fäulniß sich an die Beeren macht, und schon ziemlichen Fortgang gewonnen hat. Man muß aber die Fäulniß, welche die Reife mit sich bringt, nicht mit der vermengen, die das Ungeziefer hervorbringt. Der Güte des Weins nicht zu schaden, muß man den Beeren, die die Insekten beschädiget und durchstochen haben, Zeit lassen abzufallen, oder trocken zu werden. Sechtens: sobald der Saft schmackhaft, süßlich, dick und klebricht ist. Siebentens: muß man darauf bedacht seyn Weinlese zu halten, und die nöthigen Anstalten dazu vorzukehren, sobald der Schnee bis auf das halbe Weingebürge herunter gerückt ist, oder der Reaumursche Thermometer gegen 8 Grade Kälte unter dem temperirten Zustande angiebt. Man macht den Anfang mit den Stöcken, die dem Frost am meisten ausgesetzt sind, und geht hernach an die andern auch.

Leute, denen es um recht guten Wein zu thun ist, machen in einem Weingarten oder Weinberge drey verschiedene Lesen. Bey der ersten sammelt man die reifsten und feinsten Trauben, an denen die Beeren so wenig als möglich, dicht an einander

hän-

hängen: von diesen läßt man alle faulen oder unreifen Beeren ablesen, schneidet den Stengel oder Stiel sehr kurz ab, weil darinne immer etwas herbes und bitteres steckt. Bey der zweyten Sammlung trifft die Reihe große, aber dicht an einander anliegende Beeren, und solche, die schon weniger reif als die vorigen sind. Bey der dritten endlich nimmt der Leser die grünen, angefaulten, vertrockneten Beeren, oder überhaupt den Ausschuß mit. Von diesen dreyen Lesen macht man dreyerley Most, und jede kömmt in ihre besondere Kufe.

Diese erstere Arbeit, worauf sehr viel bey der ganzen Sache ankömmt, kann noch durch gewisse Handgriffe sehr verbessert werden. Die Weinberge und Gärten sind ihrer Beschaffenheit nach sehr von einander verschieden: einige, die einen sehr leichten, mit Gestein angefüllten Boden haben, geben einen Wein, der fein von Geschmack und angenehm von Geruch ist; andere wieder, wo nahrhafterer Grund vorhanden ist, geben Wein, der stärker und kräftiger ausfällt. Man kann aber die eine und die andere Eigenschaft zugleich einem Weine mittheilen, folglich beyde Qualitäten verbessern, wenn man, entweder die Beeren aus solchen verschiedenen Weinbergen, ehe noch der Saft ausgedrückt worden ist, mit einander vermischt, oder auch die verschiedenen Mostarten untermengt. Doch ist es besser, wenn das erste geschieht; denn im andern Fall vereinigen sich die verschiedenen Säfte schon ungleich schwerer: der schwächere verändert seine Farbe, und steckt mit diesem Fehler den andern an, anstatt daß man hätte denken sollen, er

wür-

würde durch die bessere Art, die ihm zugesetzt worden, verbessert worden seyn; das mindeste Uebel, das daraus folgt, obschon es auch an sich groß genung ist, besteht darinne, daß der Wein ein trübes Aussehn hat, und immer eine Art Hefen in sich schließt, folglich keine schöne Farbe und vollkommen guten Geschmack, oder was der Französische Weinkenner le clair fin nennt, an sich hat. Ganz anders aber ist es, wenn man die vollkommen guten Trauben aus dem einen Weinberge, mit gleich guter Art aus einem verschiedenen Weinberge vermischen läßt. Aus dem Zusammenfluß dieser verschiedenen Früchte, welche zusammen ausgedrückt werden, und hernach fermentiren, entsteht ein vortreflicher geistreicher Saft, der Festigkeit besitzt, einen feinen Geschmack und Firne nebst lebhafter Farbe hat, auch viele Jahre ohne die mindeste Veränderung ausdauren kann.

Diejenigen, die es auf guten Wein anlegen, nehmen sich wohl in Acht, gute Trauben und Beeren mit solchen zu vermengen, die nur von geringer Art sind. Diese letztern lassen sie besonders aufheben, und davon gemeinen Wein machen.

Aufmerksame Weinbergsbesitzer sehen fleißig darauf, daß die Weinleser die Trauben nicht zerstücken, zerquetschen und die Beeren abschlagen. Denn, was einmal auf die Erde fällt, wird selten wieder aufgeklaubt, besonders wenn das Wetter kalt ist, und starker Nebel oder Regen fallen. Was dadurch an der Menge verlohren geht, ist schon beträchtlich genung, doch ist der Verlust, den man

an der Güte des Mostes leidet, noch größer; denn gerade die besten und reifsten Beeren, woraus man den vortreflichsten Saft erhalten könnte, fallen am ersten ab, wenn der Stock erschüttert wird. Daraus kann man nun abnehmen, was für ein Werkzeug zum Ablösen der Weintrauben von Stöcken am tauglichsten sey, nehmlich allemal das, womit die wenigsten Beeren verstreuet werden.

Soll man die Weintrauben abbeeren, und die Kämme oder Trappen von den Beeren absondern lassen, oder nicht? Diese Frage ist noch zur Zeit so wenig in Deutschland, als in andern Weinländern, ganz entschieden. In einer Gegend ist man für die Bejahung, in einer andern aber für die Verneinung. Viele von unsern deutschen Oekonomen berühren die Sache nur oben hin, und sagen nur, was wirklich geschieht, nicht aber ob es nach Gründen und Erfahrung so am zweckmäßigsten sey.

Unter den französischen Oenologisten sind der Abt Rozier und Sauspure und Herr Beguillet, wie auch die Société d'agriculture zu Valence im Delfinate, ganz gegen die Meynung des Herrn Maupin, der aber doch bey weitem die zuverläßigsten Beobachtungen und Erfahrungen über den französischen Weinbau gesammelt und bekannt gemacht hat, und durch seine Schlüße, die sich alle auf Thatsachen gründen, die Sache hinlänglich ins Licht setzt.

Er sagt: man muß bey Erörterung dieser Frage die Vortheile oder Nachtheile, die aus der Sa-

che selbst, nehmlich aus dem Abkämmen erwachsen, in Betrachtung ziehen, und solche darüber entscheiden lassen. Sind die Nachtheile, die mit dieser Methode verbunden sind, größer als die Vortheile, die man auf einer andern Seite dadurch erhält, so muß man allerdings abbeeren oder abkämmen lassen. Im Gegentheil aber, wo die Vortheile des gegenseitigen Verfahrens überwiegend wären, müßten die Stengel oder Kämme bleiben.

Hier sind nun erstlich die Nachtheile, die davon zu erwarten sind: die Vortheile werden demnächst auch erklärt.

Die Kämme oder Trappen theilen dem Weine ein strenges und herbes Wesen mit, wodurch er dann viel später seine Vollkommenheit erreicht, und einen minder angenehmen Geschmack bekömmt.

Diese Fehler pflegt man hier mehr, dort weniger, den Kämmen zuzuschreiben. Wir wollen aber nun auch die Vortheile anzeigen.

Wie man sagt, sollen die Kämme den Weinen eine strenge und herbe Eigenschaft mittheilen; aber erstens, ist das nicht immer der Fall, folglich darf auch nicht immer abgekämmt werden. Zweytens, wenn man auch annehmen wollte, daß die Beschuldigung gegründet wäre, so bleibt doch noch gewiß, daß die Stengel oder Kämme, wenn nicht etwa die Weine sonst schlecht gemacht, und zu spät aus der Kufe genommen worden sind, dem Rebensafte die vorbesagte strenge und herbe Eigenschaft nur auf eine kurze Zeit geben. Drittens, machen sie den Wein viel dauerhafter, und dieser Meynung pflich-

ten fast alle verständige Weinbauer bey; auch ist sie auf die tagtägliche Erfahrung und wiederholte Versuche, welche in allen Weinländern angestellt worden sind, gegründet. Ja, sie stimmt genau mit den Grundsätzen der Naturkunde überein.

Man giebt immer ziemlich allgemein zu, daß der Alaun dem Verderben der Weine wehret, oder daß die Weine, die damit angemacht worden, viel später verderben. Es sey ferne von mir, daß ich den Gebrauch dieses Minerals, den ich gewiß für die Gesundheit schädlich halte, empfehlen oder dazu meinen Beyfall geben sollte! Aber doch, wenn es wahr ist, daß der Alaun, so wie das calcinirte Meersalz, die vorbesagte Eigenschaft wirklich besitzt, warum soll denn ein acidum vegetale ac terreum, wie das Holz am Traubenstengel ist, nicht auch eben diese an sich haben? Warum sollte nicht dieß scharfe auflösende Salz, oder säuerliche Wesen, durch seine Verwandschaft mit dem Wasser, und seine adstringirende Kraft, sich mit den wässerichten Theilen des Weins verbinden, einen Theil davon absorbiren, die auflösende Eigenschaft und ihre beständige Wirkung auf die Principien des Weins schwächen können, vermittelst welcher das Verderben des Weins beschleiniget wird?

Warum sollte diese scharfe Säure, da sie ihre Adstriction dem wässerichten Theile des Weins mittheilt, nicht auch die Kraft besitzen, die Substanzen inniger zu vereinigen, welchen sie zum Auflösungsmittel dient, und sie darinne zu erhalten? Es sey nun durch die Wirkung ihrer Zusammenfügung

gung mit diesem Auflösungsmittel, oder auch durch die gerade und innigste Zusammenfügung mit einem Theile der Principien, welche sie in Auflösung hält?

Es sey aber an diesen Gründen was man wolle, so ist und bleibt es eine Wahrheit, die in allen Weinländern durchgängig nicht bezweifelt wird, daß die Stengel oder Kämme zur Dauerhaftigkeit der Weine beytragen. Aber außerdem dienen sie auch noch in vielerley Fällen zur Verbesserung und Gutmachung der Weine.

In regnichten Jahren, und auch so oft als durch eine oder die andere Ursache, verhältnißmäßig gegen die übrigen ursprünglichen Theile, überflüßiges, wässerichtes Wesen in den Beeren enthalten ist, verbessert man damit die Weine, und verstärkt sie, indem ihnen durch Beymischung des Acidums zu den übrigen Substanzen mehr Festigkeit, und ein gewisses unterscheidendes weinartiges Wesen gegeben wird, woran es in solchen Jahren und unter dergleichen Umständen immer zu fehlen pflegt.

Aus den Erfahrungen, die Herr Maupin und Andere nach ihm angestellt haben, ergiebt sich, daß die Kämme oder Trappen nicht nur zur Verbesserung, sondern auch zur Dauer der Weine wirklich beytragen.

Es ist auch noch gewiß, daß dadurch die Fermentation der Weine befördert wird. Zu dem einen und dem andern Zwecke muß man sie also mitgebrauchen.

In

In guten Jahren, wo die Trauben vollkommen reif geworden, die Weine auch zweckmäßig gemacht sind, und wohl fermentirt haben, kömmt man durch Beybehaltung der Stengel dem Dickwerden der Weine, wo sich der Saft gleichsam in Faden zieht, zuvor, oder verhindert, daß sie nicht öhlicht oder schmierig werden.

Man lasse sie in regnichten Jahren oder feuchten Weinlesen, so wie in solchen Jahren, wo viele Beeren faul und schimmlicht sind, und auch dann, wenn zu viele wässerichte Theile in den Beeren enthalten sind; dieß mag nun von der gröbern Beschaffenheit der Gewächsart, oder auch von dem wenigen Alter der Stöcke herkommen. Der Wein von jungen Stöcken, besonders wie sie heutigen Tags behandelt werden, ist immer wässerichter und schwächer, als der von solchen, die von Mittelalter sind, und verhältnißmäßig noch weit mehr, als der von alten Stöcken gewonnen wird.

Auch da sondere man sie nicht ab, wo die Weine den Fehler an sich haben, daß sie sich nicht aufbewahren oder verführen lassen; ingleichen, wo wegen der Lage der Oerter, oder weil die Keller nicht tief genung sind u. s. w., die Weine umzuschlagen und wiederaufzugähren pflegen. In allen diesen Fällen ist viel daran gelegen, ja schlechterdings nothwendig, die Stengel nicht abzunehmen.

Nicht weniger, die Jahre mögen gut oder schlecht seyn, bey allen solchen Weinen, die weit verführt werden sollen; vornehmlich bey denen, die zu Seereisen gewählt werden. Ferner, in allen er-

ergiebigen Jahren, damit man einen Theil der Sammlungen für die folgenden Jahre aufbehalten könne: der Vortheil aller Verbraucher, so wie der Nutzen des Handels und der Weinländer überhaupt, ist damit verbunden. Hiervon und von der Ersparniß am Kosten des Weinbaues hängt ganz allein das Mittel ab, dem zu niedrigen oder auch gar zu theuren Preiß der Weine, die beyde gleich nachtheilig sind, vorzubeugen.

Auch dann thut man wohl, sie beyzulassen, wenn der Rebensaft aus irgend einer Ursache aus der Kufe genommen wird, ehe die Fermentation auf den gehörigen Grad gestiegen, und der Wein vollkommen zu Wein geworden ist.

Kurz, man lasse sie immer dabey, denn nebst dem, daß die Absonderung eine Mühe mehr verursacht, ist es eine ausgemachte Sache, daß durch Beybehaltung der Stengel und Stiele die Weine verbessert und dauerhafter werden.

Wir kommen jetzt zum Austreten der Trauben. Wenn man Austreten läßt, ehe die Sammlung in die Kufe geschüttet wird, und zwar ist dieß die beste Weise, so muß man vollkommen wohl austreten lassen, und zwar dergestalt, daß alle Beeren bersten, und daraus nicht nur der flüßigste Theil, und das klebrichte oder schleimige Wesen, das um die Kerne herum sitzt, sondern auch noch das an der Haut der Beere ansitzende Fleisch heraustrete. Eben dieses hier ist der kostbarste, am vorzüglichsten durchgearbeitete, zuckersüßere Theil, der den besten Wein giebt. Ohne das läßt sich, vergleichsweise, kein guter Wein machen.

Man

Man lasse die ganze Sammlung in 24, oder höchstens 36 Stunden austreten, sonst wird der Most zum Theil verriechen oder schaal werden, die Aufwallung minder stark, die Auflösung nicht so vollständig, die Verdünnung geringer, die Zusammensetzung schwerer und weniger vollkommen, der Wein folglich schwächer und von weniger Dauer seyn.

Wenn man 36 Stunden lang, oder aus Noth noch länger austreten läßt, muß man die Kufe über Nacht mit dem hölzernen Deckel, der weiterhin beschrieben ist, zudecken lassen. Auch des Tags über, wenn es geschehen kann, ist diese Vorsicht nützlich.

Sobald das Austreten vollbracht ist, läßt man die Planken auf das Mark auflegen, wenn dieses über den Saft hervorragt, und Stärke genung hat, jene zu tragen.

Während der Verrichtung des Austretens läßt man die Trestern oder das Mark, wenigstens viermal des Tags, mit einer hölzernen Schüppe oder einem andern Werkzeuge mit langem Handgriffe, ebenen und gleich machen, damit der Saft und das Mark überall in der Kufe gleich vertheilt werde. In die Kufe lasse man weder zu der Zeit, noch auch nachher, Jemanden den Fuß einsetzen, indem dadurch der Wein geschwächt werden möchte.

Wenn es kalt Wetter in der Weinlese ist, und das Mark kaum den Saft bedeckt, dann läßt man die Kufe mit einigen Kesseln voll siedeheißer Beeren, die man hineinschüttet, erwärmen. Man nimmt

dazu etwa ein Vierzigtheil des Ganzen, und eben so viel wieder, sobald das Mark sich gehoben hat. Wenn die erstere Menge noch nicht hinlänglich scheint, wie das bey sehr kaltem Wetter, und wenn die Trauben stark grün sind, der Fall zu seyn pflegt, dann schüttet man in einem oder zweyen Malen einen Eymer kochende Beeren in eine Kufe von 20 Eymern Innhalts, und schüttet sobald ein, als nur das Mark sich in die Höhe giebt, und ohne Unterbrechung. Wollte man später einschütten, so würde der Wein zwar nicht verderben, aber doch schaaler und minder gut werden. Man sehe übrigens, was diesen Punkt betreffend noch weiter hin gesagt wird.

Was solche Personen angeht, die ihre Trauben in der Kufe austreten lassen, und diese machen bey weitem die größte Zahl aus, so wird ihnen angerathen, es so einzurichten, daß die Sammlung, ehe man sie in die Kufe schüttet, nicht über ein Viertel ausgequetscht werde; das heißt, daß nicht über ein Viertel an Wein sey. Die Fermentation des Ganzes nach dem Austreten wird darnach desto gemeinschaftlicher und vollkommner, und der Wein geschickter zur Aufbewahrung seyn.

Gleich am Abend des ersten Tags in der Weinlese deckt man die Kufe zu; und wenn das Mark oder die Beerenmasse über den Saft sich erhoben hat, und zwar so hoch, daß der Deckel aufgelegt werden kann, deckt man, nicht die Kufe, sondern das Mark zu, indem man die Breter des Bodens unmittelbar darüber legt. Dadurch schneidet man

größ-

größtentheils alle Gemeinschaft mit der äußern Luft ab, welche das Mark oder die Trappen austrocknet, kömmt zugleich der Ausdünstung der geistigen Theile zuvor, und erhält dem Mark, das über den Saft hervorragt, die nothwendige Feuchtigkeit.

Die Winzer und Weingärtner können auch zu ihrer Beruhigung, aber nur leicht und auch sparsam, die Oberfläche des Marks mit einigen Eymern Weins, die sie durch den Hahn der Kufe abzapfen und nicht etwa ausschöpfen, benetzen und fein gleich anfeuchten.

Wendet man alle diese Vorsicht an, so kann die Kufe, im Fall der Noth, schon 8 oder 14 Tage auf das Austreten warten, ohne daß dadurch Gefahr entsteht, oder zu besorgen ist, daß das Mark, es mag nun warm oder nicht seyn, sich erhitze und in Säure übergehe.

Diese letztere Bemerkung geht vorzüglich Leute an, die der Zwanggerechtigkeit der Presse unterworfen sind; aber ihr Vortheil läßt nicht zu, daß sie den Umstand mißbrauchen dürften.

Wenn nach vollendeter Lese das Mark sich schwerlich über den Saft empor heben will, kann man durch Zuschüttung kochender Beeren in kleinem Maaße zu Hülfe kommen.

Man läßt die abgelesenen Trauben in der Kufe austreten, so bald es in dieser nicht mehr zu kalt, und das Mark in die Höhe gekommen ist; je früher dieß geschieht, desto besser ist es. Doch, wenn man es nicht thun könnte, und 8 Tage länger warten müßte, so würde das die Sache doch darum nicht ver-

verderben. Der Hauptpunkt ist dieser, daß man wohl und geschwind hinter einander austreten läßt.

Um dieß zu bewerkstelligen, läßt man, nachdem das Mark mit der erforderlichen Menge Wein angefeuchtet worden ist, wenn etwa zu befürchten wäre, daß der Dunst aus der Kufe Unheil anrichten könnte, zu gleicher Zeit zwey bis drey Männer hineinsteigen, wenn sie darinne Raum haben. Wenn aber diese zwey oder drey Arbeiter das Austreten dennoch nicht zu vollenden im Stande wären, so lasse man noch einige nachfolgen, die das vollends zu Stande bringen, was die Vorigen nicht vermocht haben. Denn diese Verrichtung ist äußerst wichtig, und es darf in Ansehung ihrer nichts vernachläßiget werden.

Sobald das Austreten vollendet ist, deckt man die Kufe, oder eigentlich das Mark, wenn es empor gestiegen ist, mit dem Deckel oder Bodenbrete wieder zu.

Dieser Deckel ist aus eichenen Planken, von 12 bis 15 französischen Linien in der Dicke, zusammen gesetzt. Diese Plancken dürfen nicht an einander gefügt seyn, sondern müssen lose gelassen werden. Sie können mehr oder weniger breit seyn, doch vorzüglich 6 Zoll, bis auf einen Fuß halten. Der Deckel ist sehr leicht zu handhaben und nirgends im Wege, und weil er weit weniger Schwere hat, als wenn er von einem Stück wäre, folgt er desto leichter jeder Bewegung des Marks oder der Trestern, worauf er unmittelbar ruhet, und steigt oder sinkt, je nachdem es jene thun.

Die-

Diese Art zuzudecken, ist unstreitig die beste und sicherste, und auch die einzige, womit man die Wärme und den Geist im Weine erhalten, und dem Sauerwerden der Trestern vorbeugen kann. Die Fermentation mag bey diesen seyn in welchem Grade man wolle, so wird sie durch Hülfe der Planken, die unmittelbar decken, im gehörigen Maaße der Feuchtigkeit erhalten. Der Deckel ist ein durchaus nothwendiges Stück bey dieser Sache.

Die Breite oder der Durchmesser desselben muß so beschaffen seyn, daß er, so dick wie er ist, in die Kufe hineingeht, nehmlich wenigstens 12 oder 15 Linien.

Wenn nach dem Austreten, oder kurz nachher, die Trestern nicht über den Saft gehen, und diesen bedecken, muß man mit siedenden Beeren zu Hülfe kommen. Hat man noch nichts davon vorher zugeschüttet, so nimmt man jetzt ein Zwanzigstel oder Vierundzwanzigstel, sonst nur die Hälfte.

Ueberhaupt, weil das Austreten in der Kufe niemals anders als der Fermentation und deren Kraft schädlich seyn kann, so rathe ich, daß man, um einen oder mehrere von den wesentlichen Theilen, die bey diesem Verfahren verloren gehen, wieder zu ersetzen, in die Kufe siedende Beeren, wenn auch nur einen Kesselvoll von drey Schöpf-Eymern, einschütten lasse: unterdessen, weil dieses nicht schlechterdings nothwendig ist, und solche Leute, die etwa erst in einigen hernach austreten lassen, nachdem sie mit Anfüllung der Kufen fertig geworden sind, könnten wohl nicht, wenigstens

läßt sich das von der größten Anzahl vermuthen, die Beeren so frisch, als sie zu dem vorbesagten Behuf erfodert werden, conserviren. Bey diesen fiele folglich der Handgriff ganz weg, denn man darf durchaus nicht Most oder Beeren aus der Kufe dazu anwenden. Der Rath ist also nur solchen Personen gegeben, die ihn befolgen können.

Die Trauben, welche in die Kochkessel kommen sollen, werden ganz und völlig unzerquetscht aus dem Weinberge gebracht, damit sie sich nicht erhitzen, es möchte denn seyn, daß man sie sogleich gebrauchen wollte. Man setzt sie bey Seite, damit sie abgekämmt und mit den Händen, oder auf ähnliche Art, ausgedrückt werden, wenn man Gebrauch davon machen will. Man sondert auch die Trestern nicht vom Moste ab, sondern läßt beyde zusammen aufkochen.

Mit den wohl abgekämmten und zerquetschten Beeren füllt man beynahe ganz den Kessel an, und setzt ihn übers Feuer, doch muß fleißig umgerührt werden, daß sich weder Most noch Trestern am Boden anhängen, sobald der Brey zu kochen angefangen hat, nimmt man den Kessel ab, und schüttet alles so brühheiß, als es nur möglich ist, ein.

Die beste Weise den gekochten Brey einzubringen, ist wohl diese, wenn man nach Maupins Vorschrift sich dazu eines eigenen Trichters von weißem Bleche bedient.

Durch dieses Geräthe verdoppelt man wenigstens die Wirkung dieses Breyes. Er wird hierdurch

durch bis auf den Grund der Kufe gebracht, und sonach kann die Wärme sich gleichermaaßen durch den Most und die Trestern verbreiten; auch erhält sich diese Wärme auf solche Art, ohne Vergleich, länger, als wenn man den Brey nur schlechtweg obenauf einträgt, denn durch die breite Oeffnung, welche durchs Einschütten in die flüßige Masse entstehet, verfliegt in dem Augenblick ein großer Theil von der Hitze wieder, die man eingebracht hat.

Der hierzu taugliche Trichter ist 4 Fuß lang, das Becken nicht mitgerechnet. Die Höhlung oder Röhre hält 3 Zoll im Durchmesser; das offene Becken 15 bis 16 Zoll, und das ganze Geräthe gleicht einem gewöhnlichen Trichter, nur daß die Röhre viel länger und breiter ist, auch das Becken eine weitere Oeffnung hat.

Der gekochte Beerenbrey, von dem Herr Maupin der Erfinder, ist durch mehr als zwanzigtausend Proben, die man nach und nach, selbst auf Befehl der Regierung angestellt hat, in Frankreich zur obigen Absicht bewährt gefunden worden. Man hat dieses Mittel nicht nur bey den feinern Gewächsarten, z. E. in Bourgogne, Champagne, Languedock und um Bordeauz, sondern auch in allen übrigen französischen Provinzen, wo nur Weine wachsen, mit glücklichem Erfolge gebraucht. Selbst in der Fremde ist dieß mit gleichem Vortheile geschehen. Kurz, man kann überall nicht besser thun, als wenn man dieß Mittel so oft gebraucht, als es nöthig ist, und dieß ist immer der Fall bey kalten Weinlesen, und wenn nur eine schwache Fermentation Statt findet.

Wenn man das Austreten vollendet, der gekochte Brey eingetragen, der Deckel aufgelegt ist, mit einem Worte wenn alle Vorbereitungen geendiget sind, dann rühre man auf keine Weise die Kufe weiter an, sondern lasse die Natur ungestört wirken. Ich weiß wohl, daß man überall, oder doch fast überall, das Gegentheil thut, mit den Füßen oder auf andere Art die Trester in den Saft niederdrückt, um entweder die Fermentation zu befördern, welches thöricht, oder dem Wein mehr Farbe zu geben, das widersinnig ist, indem Kennern bekannt seyn muß, daß der Wein um so weniger Farbe bekömmt und gedeckt wird, je feuchter das Traubenmark gehalten wird, und jemehr ihm die geistigen Theile entzogen werden, welche allein den färbenden Theil der Beeren auflösen können.

Man befeuchtet das Traubenmark dann zum erstenmal, wenn es sich um die Hälfte oder beynahe um so viel niedergesenkt hat, und hernach das zweytemal wieder zwey Stunden vorher, ehe der Wein abgezogen werden soll.

Bey dieser und jener Verrichtung gebraucht man zum Anfeuchten ohngefähr ein Zehntel oder Zwölftel soviel als in der Kufe befindlich ist.

Man zieht dazu den Wein durch den Hahn ab, und Hähne läßt man an allen Kufen anbringen, die nicht schon damit versehen sind. Man schüttet denselben unterwärts nicht, aber oberwärts auf die Trestern, damit er nicht verrieche; und wenn das geschehen ist, deckt man die Kufe jedesmal nach dem Geschäfte wieder fleißig zu.

Drittes Kapitel.

Wenn ist es Zeit, den Wein aus der Kufe zu nehmen?

Man ist fast allenthalben, und besonders in Gegenden, wo die Weine den meisten Ruf haben, überzeugt, daß man das Weinverfertigen verstehe, und das Werk so gut, als es sich für die Landesart schickt, treibe; aber anders verhält es sich in Ansehung der Zeit, wo man die Weine aus der Kufe nehmen muß, wenn sie sowohl beschaffen und dauerhaft seyn sollen, als es nur möglich ist; über diesen Punkt herrscht durchgängig die größte Ungewißheit.

Es ist wahr, daß die Frage unter allen, die sich über die Kunst Weine zu verfertigen, aufwerfen lassen, eine der schwersten seyn mag, und daß uns die größten Scheidekünstler darüber wenig Aufschluß geben. Und doch ist die Sache äußerst wichtig, sowohl was die Beschaffenheit der Weine, als auch ihre Dauer, anbetrift. Wie viele Weine gehen nicht alle Jahre zu Grunde, einzig und allein darum, weil sie zu unrechter Zeit aus der Kufe genommen worden sind?

Die Weinverfertiger hegen über diese Materie, wenigstens soviel sich aus ihrem Gebrauch urtheilen läßt, zweyerley Meynungen, von welchen eine so wenig als die andere gegründet ist: nach der erstern muß man den Wein herausnehmen, sobald das Mark oder die Trestern auf den höchsten Grad

sich

sich empor gehoben haben; nach der andern, muß man die Weine erst dann abziehen, wenn sie kalt geworden, folglich lange nachher, wenn sie fertig sind; und es giebt Weingegenden in Frankreich, wo man die Weine erst nach 14 Tagen, 3 Wochen, auch wohl einem Monat und später, aus der Kufe nimmt.

Die letztere von diesen Meynungen läßt sich gar nicht behaupten; die erstere ist zwar scheinbarer, wenn man sie aber genauer untersucht, verliert sie doch auch ihr ganzes Gewicht.

Zwar kann es einzelne Fälle geben, wo sie annehmlich scheinen möchte, nehmlich, um entweder dem Wein mehr Feine, oder weniger Farbe mitzutheilen; aber außerdem, daß man in diesem Falle Vorsichtigkeit gebrauchen müßte, die bis jetzt noch nirgends angewandt wird, und worauf Niemand verfällt, sind auch die Weine, welche nach dieser Anleitung verfertiget werden, niemals so fest und dauerhaft, sondern viel herber in Jahren, wo die Trauben nicht reif genung werden, (und diese sind bekanntlich nicht selten) als wenn sie später und zweckmäßiger abgezogen worden wären.

Die Natur zweckt bey der Fermentation des Mostes aufs Weinmachen ab. Die Mittel, welcher sie sich dazu bedient, bestehen in 5 Hauptpunkten, nehmlich: in der Auflösung, im Aufwallen, welches durch die Bewegung und Ausdehnung der innern unzusammengefügten Luft hervorgebracht wird; in der durchs Aufwallen bewirkten Verdünnung, in der Scheidung der Grundtheile des Mostes

stes, und endlich in der Wiederzusammenfügung, oder eigentlicher, in der vollkommenen Zusammensetzung des gemischten Wesens, das man Wein nennt.

Wenn man den Wein, der sich in einem von den vier erstern Graden seines Zustandes befindet, aus der Kufe nimmt, so bekömmt man etwas unvollendetes, aber nichts vollkommnes. Die Natur war dann noch über ihrer Arbeit begriffen; der Saft ist nur erst zum Theil in Wein verwandelt worden, und das Werk noch immer unvollständig.

Man muß also überhaupt den Wein nur nach dem fünften Grade abziehen, nehmlich: zu einer Zeit, wo die Wiederzusammensetzung nicht blos nur vortheilhaft gewonnen hat, sondern wo sie vollendet ist; sonst stöhrt man die Natur in ihrer Arbeit, und erhält Wein, der sich entweder gar nicht, oder doch viel weniger hält.

Man nimmt ihn aus der Kufe, wenn kein Dunst, wie wenn die Fermentation noch fortdauerte, mehr zu spüren ist, der Most in wahren Wein sich verwandelt, der Saft die dem Most eigene zuckerichte Süßigkeit verloren hat, und alle unterscheidende Merkmale der Vollendung da sind.

Im Jahren, wo die Trauben zwar reif geworden sind, aber regnichtes Wetter gewesen ist, da ziehe man lieber, wenn es sonst wohl angeht, den Wein einige Stunden früher, als später, ab.

Hingegen in trockenen, wo die Trauben eine vollkommene Reife erlangt haben, wird es besser gethan seyn, wenn man eher ein paar Stunden später, als früher, abzieht.

Endlich in solchen Jahren, wo die Trauben nur wenig, oder gar sehr wenig zur Reife gekommen sind, hat man nichts zu befahren, wenn auch der Wein 12 Stunden später, als oben angezeigt ist, abgezogen wird.

Ueberhaupt ist es in warmen Gegenden, und bey warmen Weinlesen besser, wenn der Wein etwas früher abgezogen wird, als wenn es da später geschiehet. Im Allgemeinen muß man ihn aber nicht eher aus der Kufe nehmen, als bis er vollendet ist: auch muß man ihn darinne nicht kalt werden lassen. Delikate Weine verlangen, daß man sie nicht so lange in der Kufe halte, als die gemeinen.

Viertes Kapitel.

Zweckmäßige Grundsätze beym Verfertigen der Weine.

Der Wein ist ein geistiges, flüßiges Wesen, das nur durch Fermentation hervorgebracht werden kann. Ohne Fermentation läßt sich schlechterdings kein Wein zu Stande bringen. Also erster Grundsatz.

Aber die Fermentation geht mehr oder weniger, vollkommen oder unvollkommen von Statten; sie giebt mehr oder minder guten, oder auch gar schlechten Wein, nachdem eine mehr oder weniger starke Menge fermentationsfähiger Substanzen im Moste vorhanden ist, auf die sie wirkt. Es ist klar, daß dann, wenn die Fermentation nur in einem

nem Theile dieser Substanzen Statt findet, auch nur blos dieser Theil zu wirklichem Weine wird; das übrige aber, welches seine ursprüngliche Eigenschaft nicht verloren hat, kann zur Sache nichts beytragen, sondern verringert ihren Werth. Also, wenn z. B. der fermentirte Theil nur ein Drittel oder die Hälfte des Ganzen ausmacht, kann der Wein nur für einen halben Wein gelten, weil er nur in diesem Maaße die weinartige Verwandlung gelitten hat. Daher kömmt die Rohigkeit und das herbe Wesen der Weine, die der Franzose durch Verdeur ausdrückt, und viele andere Gebrechen, als z. E. ihre zu wenige Wärme und kurze Dauer, das Schmierig werden, wo sich der Wein wie in Faden zieht, wenn er aus reifen Beeren verfertigt worden. Immer also bleibt die allgemeine und durchgehends bewirkte Fermentation, auch die vollkommenste, und die, welche die besten und weinartigsten Weine giebt. Zweyter Grundsatz.

Unterdessen ist es nicht genung, daß die Fermentation durchgängiger Weise erfolgt, und daß sie nach einander alle Theile des Mostes durchgegangen ist; sie muß auch so geschehen, daß diese Theile in der möglichst kürzesten Zeit fermentirt haben. Die Fermentation ist nur in so fern recht gut, als sie schleinig erfolgt: daher, wenn sie einmal merklich abnimmt, muß man sie anhalten und hemmen.

Wegen der Wärme, die lange im Weine sich erhält, läßt sich wohl glauben, daß noch immer einige von den Theilen, welche die erste Hitze der

Fer-

Fermentation nicht hat erreichen oder bezwingen können, nachher noch würden erreicht oder bezwungen worden seyn; aber doch läßt sich noch eher annehmen, daß, wenn man den Wein in solcher Wärme noch weiter läßt, die Hitze vorzüglich auf die schon fermentirten Theile wirken, und ihnen das benehmen werde, was sie nur immer an geistigem und flüchtigem Wesen an sich haben, und dadurch würde also das Mittel ohne Vergleich mehr Uebel als Gutes stiften. Kurz, man kann dem Weine keinen größern Nachtheil verursachen, als damit; besonders wenn er in einem großen Gebinde ist, und in so beträchtlicher Menge, daß er lange Zeit seine Hitze behält. Dritter Grundsatz.

Wenn wir sagen, daß die Fermentation allgemein und durchgängig seyn, auch schleinig vollendet werden soll, so versteht es sich von selbst, daß diese Wirkung groß, kräftig und sogar heftig seyn müsse, ob gleich über diesen Punkt viele Leute, ja auch gelehrte Männer, verschiedener Meynung sind.

In einer gedruckten Schrift, der 1761. der Preiß von der Akademie zu Lyon zuerkannt wurde, will der Verfasser behaupten, es sey ein Irrthum, wenn man, wie es gemeiniglich der Fall ist, glaubt, daß der Wein desto besser wird, je gewaltiger die Fermentation gewesen ist. Denn, (fährt der Verfasser fort) bey einer heftigen Bewegung werden die Grundtheile unter einander geworfen, und sind in so großer Erschütterung, daß die Vereinigung nicht genau und ordentlich von Statten gehen kann; der Wein ist nie vortreflicher, als wenn eine min-

der

der heftige und ungestüme Fermentation einige Zeit kann Statt gehabt haben. Aber erstens ist es in der Scheidekunst eine ausgemachte Wahrheit, daß die Zusammenfügungen der Dinge, die unter starkem Aufbrausen geschehen, dennoch sehr vollkommen, genau und vollständig von Statten gehen. Zweytens, wenn es der Fermentation entweder an Feuer oder an Kraft mangelt, wie kann sie dann durchdringen, und sich in den Saft der grünen oder unreifen Trauben hinein arbeiten; das heißt, in die Theile, welche davon am weitesten entfernt sind? Je herber nun der Most ist, desto hitziger muß die Fermentation seyn: dieß ist durch unwidersprechliche Erfahrungen längst bekräftiget worden. Vierter Grundsatz.

Allein, das wäre immer noch wenig, wenn wir durch die beyden letztern Grundsätze die Nothwendigkeit einer heftigen und durch und durch zu bewirkenden Fermentation bewiesen hätten, und es an Mitteln fehlte, diese Absicht in Erfüllung zu bringen. Es giebt der Wege verschiedene, die der Absicht günstig seyn können, doch ist nur ein einziger unsers Wissens, durch den man erforderlichen Falls die Fermentation hervorbringen, ja sogar erzwingen kann: nehmlich die künstliche Wärme, oder eine Vermehrung der natürlichen Wärme; man kann aber diese nur mit gekochten Beeren schaffen; ohne dieses Hülfs- und Beförderungsmittel würde man in gewissen Jahren, wenn man auch sonst alles mögliche anwendete, doch keine vollkommene Fermentation zu Stande bringen, und also auch dem Weine das herbe und unreife Wesen nicht

benehmen können. Braucht man hingegen das Mittel zur rechten Zeit und in gehörigem Maaße, so gewährt es sicher folgende Vortheile: 1) weil dadurch die Fermentation beschleiniget und durchgehender bewirkt wird, folgt, daß weniger verdunstet, also weniger Geist verlohren geht. Wenn die Arbeit binnen 12, 24 oder aufs längste 48 Stunden vollbracht wird, müssen ja wohl natürlich nicht soviel flüchtige und geistige Theile verfliegen können, als wenn sie 4 oder 5 Tage gedauert hätte. 2) Da die Fermentation nach dem Geständniß der größten Chymiker, (man sehe z. B. Macquer, diction de chymie, unter Vin, S. 633.) um so stärker und ausgebreiteter zu seyn pflegt, als die Hitze groß ist; so folgt daraus, daß viele Theile, die zu weit von der Fermentation entfernt sind, um ungezwungen in diesen Zustand einzugehen, sich dazu bequemen, sobald die Hitze verstärkt wird. Kurz, der heiße Beerenbrey ist nach vielfacher Erfahrung, und nach den Zeugnissen aller Personen, die davon gehörigen Gebrauch gemacht haben, das sicherste, leichteste und wirksamste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern, und sie zu Guten umzuschaffen. Fünfter Grundsatz.

Weil natürlich die Wärme in desto größerer Menge verfliegt, je weniger sie durch etwas zurück gehalten wird, und doch diese Wärme eine vollkommene Fermentation zu bewirken unentbehrlich ist, so leuchtet es in die Augen, daß man diese zurückhalten muß. Hier ist aber das einzige Mittel, um die Geister festzuhalten, welche, wenn die Fermentation ihrem Ende nahet, in großer Menge

ver-

verfliegen, daß man das Gebinde, worinne der Wein gemacht wird, zudecke. Sechster Grundsatz.

Da aber, so gut zugedeckt auch der Wein seyn kann, doch der Theil der Wärme und der geistigen Theile, die in der Kufe über den Trestern befindlich sind, außer diesem Weinbeerenmark und dem Moste sich aufhalten, worinne sie besser wirken würden, als oben auf geschehen kann; und da überdem diese Wärme und diese Geister, (die man ja nicht mit der erstickenden Hitze verwechseln darf, welche von jener sehr unterschieden, und an deren Erhaltung hier nichts gelegen ist) in größerer Menge aus einer Kufe verfliegen, in der mehr leerer Raum ist, als in einer andern; so folgt hieraus, daß es der Fermentation sehr zuträglich sey, wenn man die Kufe beynahe voll gemacht hat, und der Deckel die Trestern berühret. Siebenter Grundsatz.

Da die Weintraubenkämme unter andern Fehlern auch diesen an sich haben, daß die Weine davon hart und herbe werden, so kann man es manchen Leuten nicht verargen, wenn sie sie ganz verwerfen. Aber es ist doch auch wahr, daß sie zur Fermentation bewegen, und diese schleiniger bewirken, als ohne sie geschiehet. Es läßt sich also dafür und dawider sprechen; doch hat das erstere den meisten Grund. Man lasse die Stengel oder Kämme dabey, aber nur zum Theil, so wie es oben vorgeschrieben worden; dann können sie nicht nur zur Fermentation beytragen, sondern auch in gewissen Fällen zur Verbesserung schwacher Weine dienen. Man kann vermittelst ihrer die Kräfte des

Weins erheben, und ihm mehr Festigkeit und einen gewissen weinartigen Karakter verleihen, an dem es den Weinen in regnichten Jahren sehr zu fehlen pflegt.

Wir müssen bey Gelegenheit der Weintraubenkämme noch dieß bemerken, daß es in den Jahren, wo die Trauben zu völliger Reife gekommen sind, nicht zu befürchten ist, daß der Wein, welcher von Beeren, die nur zu drey Viertel- oder zwey Drittel-theilen abgekämmt worden, verfertiget ist, darum eher schmierig werden möchte. Das Oehlartige ist um so mehr verdünnet, und es giebt dessen desto weniger in dem Weine von reifen Trauben, je stärker die Fermentation in demselben gewesen, und je mehr vom Saft in Geist verwandelt ist. Man hat die Probe mit einem Weine angestellt, der von völlig abgebeerten Trauben verfertiget wurde, und dieser hielt sich ganze zwey Jahre, ehe man ihn verbrauchte. Achter Grundsatz.

Die Fermentation überhaupt ist desto stärker und vollständiger, als unter gleichen Umständen das Gebinde, worinne der Wein verfertiget wird, eine größere Menge abgelesener Trauben enthält; das Holz am Gebinde dicker ist, die Trauben mehr Reife erlangt haben, und der Grad ihrer Reife oder auch ihrer Unreife gleicher ist, auch je nachdem die Trauben binnen kürzerer Zeit geschnitten worden, je weniger man Trauben vor dem vollkommenen Austreten zerquetscht, und das Austreten lange gedauert hat: aus allen diesen Bemerkungen ergiebt sich der neunte Grundsatz.

Ueber

Ueber die 6 letztern Punkte hat man bis jetzt so verwirrte und schwankende Meynungen gehegt, daß ihre Erörterung gar nicht überflüßig seyn kann. Man wußte freylich ungefähr was das Materielle der Kunst ausmacht; allein, weil keiner sich tiefer hinein gewagt hatte, verstand man noch immer wenig oder gar nichts vom Grundwesen, dem Detail, und den Hülfsquellen: man hatte die ersten Elemente der Weinverfertigung noch nicht hinlänglich begriffen. Herr Macquer selbst bemerkt, daß es uns noch immer an den allernothwendigsten Principien in diesem Fache fehlt, und daß die Grundlagen, worauf sich bauen ließe, noch zu legen sind.

Man weiß wohl ohngefähr überhaupt, daß der Wein fermentiren muß, aber auch nichts mehr und nichts weniger. Hingegen alles Uebrige, nehmlich die Umstände, welche bey der Fermentation erfordert werden, die Ursachen und Mittel sie zu erregen, die Zeit, welche sie währen soll, der Grad der Wärme, der hierzu gehört, die Wirkungen, welche die Fermentation mit sich bringt; kurz, alles, was das Wesentliche dieser Kunst ausmacht, davon weiß man bis jetzt in Frankreich und auch im Auslande noch blut wenig.

Indessen, wie mag man ohne vollkommene Kenntniß aller dieser Sachen in einer Kunst zweckmäßig verfahren, und darinne keine Fehler begehen, welche, obschon sie seit so vielen Jahrhunderten von unzähligen Menschen, worunter öfters Leute von Kenntnissen gewesen, getrieben worden ist; dennoch nicht sonderlich vorwärts gebracht

 wur-

wurde? Wie sollen Leute, die den Werth oder Unwerth eines sich hierauf beziehenden Grundsatzes oder eines Verfahrens nicht einzusehen und zu beurtheilen im Stande sind, die Folgen dieser oder jener Behandlung nicht ergründet haben, sich vor Irrthümern bey einer Arbeit hüten können, wo das mindeste Verfahren, die kleinste Unachtsamkeit, einen himmelweiten Unterschied im Erfolg der Sache zuwegebringt?

Die Fermentation, so vollständig sie auch seyn mag, geht doch niemals von selbst ohne Unterbrechung vom ersten zum zweyten Grad über. Dieß beweist die Erfahrung in allen Weinländern, selbst in solchen, wo man wie z. B. in Berry, die Weine wohl 14 Tage, 3 Wochen und länger in der Kufe läßt. Zehnter Grundsatz.

Je allgemeiner in dem Traubenmoste, die Beeren mögen nun reif oder nicht reif gewesen seyn, die Fermentation ist, desto mehr wird auch unter andern Dingen der Wein, der daraus entsteht, geistiges Wesen enthalten. Wohl fermentirte Weine haben immer mehr Geist und Leben, als die weniger in Fermentation gewesen sind. Eilfter Grundsatz.

Der Wein hat mehr oder weniger Geist in sich, nicht nur nach Maaße der Menge dieser Substanz, sondern auch je nachdem diese geistigen Theile mehr oder weniger frey oder gebunden, mehr oder weniger mit den andern Grundtheilen des Weins vereinbart, in größerer oder kleinerer Menge vorhanden seyn mögen. Daher kommt es, daß die rothen

then Weine, ob sie gleich öfters in reichlichem Maaße geistige Theile enthalten, doch deren weniger zu haben scheinen, und fast immer weniger Spiritus ausgeben, als die weißen und ähnliche Weine. Dieser Grundsatz kann nach den Jahren und Umständen, besonders bey Faßonirung der Weine, welche, wie alle starke und edle Sorten des Rebensaftes, den Fehler an sich haben, daß sie zu hitzig sind, oder auch derer, die in den Kopf steigen, oder endlich solcher, die gedeckt sind, zur Regel dienen.

Wenn einer mit Beurtheilung die Trestern und Trappen eintheilt, und nach Erforderniß mehr oder weniger in die Kufe eintragen läßt, werden auch die Weine mehr oder weniger gefärbt, gröber oder feiner seyn, und eine mehr oder minder festere oder dichtere Konsistenz bekommen. Diese Beobachtung betrifft vornehmlich kostbare Weine, und solche, die in die Fremde ausgeführt werden sollen. Zwölfter Grundsatz.

Je mehr der Wein Geist enthält, je wärmer ist er: je mehr er Wärme hat, je weniger ist er herbe oder säuerlich. Aller Wein, der die merkliche Weinwärme noch hat, ist nicht herbe von Geschmack. Also ist der Wein um so wärmer und minder herb, je mehr er mit geistigen Theilen versehen ist. (Herr Maupin hat durch Erfahrung befunden, daß ein sehr herber und harter Wein, dem ein Fünftel Franzbranntwein zugesetzt worden war, dadurch gänzlich verbessert wurde.) Je mehr folglich die Fermentation verstärkt, und je besser sie unterhalten wird, desto mehr verlieren die Weine

von ihrem rohen Wesen, und nehmen dagegen die Eigenschaften an, welche guten Weinen zukommen. Dreyzehnter Grundsatz.

Wenn man die Trestern umrührt, umwühlt und sie befeuchtet, wie das in vielen Weinbergen gebräuchlich ist, so macht man, daß der Brey erkaltet, und stöhrt und hemmt dadurch die Fermentation; so daß der Wein nicht vollendet werden, und die geistigen Theile erhalten kann, die ihm oft so nöthig sind. Auch schadet man dadurch der Farbe des Weins, denn die färbenden Theilchen lösen sich desto weniger von der Haut der Beere ab, je feuchter und weniger warm die Trestern sind. Man lasse also lieber das Mark sich erhitzen, und den größten Theil seiner Feuchtigkeit verfliegen. Vierzehnter Grundsatz.

Der Wein ist um so weniger hart, vielmehr lieblich und gut digerirt, je mehr geistiges Wesen in ihm enthalten, und je hitziger er ist. Nach diesem Grundsatze lassen sich vornehmlich die dicken und kalten Weine, als z. E. solche, wie man sie in Gâtinois, Berry, Orléanois, Poitou und vielen andern von Frankreichs Weinländern findet, beurtheilen. Funfzehnter Grundsatz.

Je stärker der Wein in der Kufe aufgewallt und fermentirt hat, oder je vollständiger, durchgängiger und allgemeiner die Fermentation gewesen ist, je länger wird der Wein dauren. Der Wein hält sich um so länger, und seine wesentlichen und flüchtigen Grundtheile haben mehr Beständigkeit, als Theile vom Moste durch den ersten Grad der Fermen-

mentation gegangen, solche stärker verdünnet und folglich geschickter gemacht worden sind, sich genau zu vereinbaren; ferner, je mehr der Rebensaft mit einer großen Menge schleimiger und andrer ähnlichen Principien beladen ist. Kurz, je mehr er Stärke und Festigkeit besitzt.

Aber alle diese Wirkungen, welche die Dauer des Weins zu verlängern geschickt sind, lassen sich nach dem Geständniß der gründlichsten unter den Scheidekünstlern um so sicherer hervorbringen, als die Fermentation stark gewesen ist. Je stärker der Most in der Kufe gearbeitet hat, je mehrere Kraft und Festigkeit bekömmt der Wein. Sechzehnter Grundsatz.

Je reifer die Trauben abgenommen werden, je mehr sind sie zur weinartigen Fermentation geschickt. Am besten thut man folglich, sie, wenn es angeht, von gehöriger Reife abzusammeln; doch kömmt es hiebey auch auf die Witterung und andere Umstände an. Besser thun die, welche ihre Weinlese acht Tage früher bey schönem Wetter halten, als acht Tage später, entweder bey nassem Wetter oder nach einem starken Froste. Auch auf die Beschaffenheit der Trauben muß man hierbey sehen, denn es ist immer zuträglicher, wenn man sie etwas unreif abnehmen läßt, als wenn sie am Stocke faulen, wie das zuweilen geschiehet. Zwar läßt sich durch eine vollkommne Fermentation und genaue Vereinbarung der Grundtheile des Weins der faule Nachgeschmack verdecken und vielleicht gänzlich vertreiben; aber doch, wenn ich die Wahl hätte, würde ich immer unreife, aber gesunde Trauben, solchen, die

wohl reifer, aber faul und verdorben sind, vorziehen. Siebzehnter Grundsatz.

Herr Macquer sagt im chymischen Wörterbuch: die Grundlagen, von welchen jede Kenntniß, die man von der Fermentation und ihren Folgen zu erwerben wünschen mag, hergenommen werden muß, hängen von der Bestimmung ab, zu was für einem Grad der Wärme, und binnen welcher Zeit die erste merkliche Fermentation des Mostes Statt haben soll, wenn man den geistreichsten und dauerhaftesten Wein gewinnen will. Ich muß gestehen, fährt Herr Macquer fort, daß dieser Gegenstand ungemein schwer zu erörtern sey u. s. w.

Der berühmte Chymiker hat vollkommen Recht, daß die Materie bedenklich ist und große Schwierigkeiten voraussetzt, aber was den erstern Theil dieser Frage anbelangt, nehmlich den Grad der Wärme oder Hitze, so ist dieser mittelst des 3ten, 4ten und 5ten unsrer Gründsätze hinlänglich erörtert worden. Es liegt darinne der Beweiß, daß, anstatt, daß man das Uebermaaß der natürlichen Hitze zu befürchten haben sollte, es oft noch nöthig ist, die Hitze zu verstärken: aber noch mehr, es sind zugleich da die Mittel angegeben, wie dieß bewerkstelliget werden kann.

Was die Zeit anbetrifft, wenn der Wein aus der Kufe zu nehmen ist, (und ohne Zweifel hat der berühmte Verfasser mit dem zweyten Theil seiner Frage hierauf gezielt) so ist dieser Punkt allerdings schwer zu erklären, und es mag sich schon Mancher darüber den Kopf gebrochen haben; indessen sind

die

die Bemerkungen, welche im 3ten Grundsatz mitgetheilt worden, schon fähig ihn aufzuhellen. Man ersiehet daraus, welche Nachtheile aus einer zu lang anhaltenden Fermentation erwachsen, und daß diese gehemmt werden muß, sobald sie sich merklich verringert hat. Hier kömmt es also nur noch zu Entscheidung der Frage darauf an, daß man die eigentlichen Kennzeichen einer solchen Abnahme der Fermentation ausfindig mache. Es lassen sich deren vornehmlich 4 angeben, welche zu gleicher Zeit Statt finden müssen. Das erstere, wenn man fleißig aufhorcht, und keine Bewegung oder Brausen mehr im Weine, oder doch nur wenig zu hören ist. Das zweyte, wenn das Aufblähen nachläßt, oder die Trestern zu sinken anfangen. Das dritte, wenn ein angezündetes Licht, das man der Masse in der Kufe nähert, nicht auslöscht oder doch nur wenig am Fortbrennen gehindert wird. Das vierte endlich, wenn anstatt des erstickenden Dunstes, durch den sich die geistige Fermentation zu erkennen giebt, und der aus dem fermentirenden Moste aufsteigt, die Trestermasse einen sanften weinartigen, folglich minder durchdringenden Geruch von sich giebt. Dieser letztere Umstand für sich allein schon kann die Sache entscheiden. Denn sobald die Natur des Dunstes aus den in Fermentation übergegangenen Substanzen eine sehr subtile und erstickende Eigenschaft äußert, und hingegen der Dunst, welcher aus den Trestern aufsteigt, jene Eigenschaft nicht mehr zu erkennen giebt, ist es eine klare Anzeige, daß keine Fermentation mehr besteht; oder das verhältnißmäßig mehr weinartige Geister verflie-

fliegen, weil diese letztern die Oberhand haben, und beynahe allein wahrzunehmen sind. Nun aber ist gewiß, daß man in solchem Falle bey verlängerter Fermentation nicht anders als verlieren kann; folglich müßte man sie anhalten und den Wein abziehen; vorzüglich wenn der letztere Fall eintritt, dessen beym dritten Grundsatze erwähnt ist.

Die Regeln, die wir angegeben haben, sind allgemein, und bey allen Weinen ohne Ausnahme anwendbar, die Jahrgänge, Weinberge, Weinländer und Mostarten mögen beschaffen seyn, wie sie wollen; denn man findet keine darunter, die nicht die angezeigten Merkmale, entweder früher oder später zu erkennen geben möchten. Achtzehnter Grundsatz.

Der Unterschied zwischen dem oder jenem Weinberge, diesem oder einem andern Boden, Weinstocke u. s. w. schafft keine Verschiedenheit in der Fermentationsart. Die vollkommene Fermentation, durch welche man in Orléanois, Bourgogne und Touraine die Weine geistreicher und weinartiger machen kann, leistet den nehmlichen Dienst auch bey den herben und wässerichten Weinen, die uns die Provinzen Brie, Ile-de-France, Berry, Poitou und mehrere andere liefern. Es wäre nur lächerlich, wenn Jemand daran zweifeln wollte. Eben das läßt sich auch von den Weinen hitziger Art und die in den Kopf zu steigen pflegen, sagen: die Mittel, durch welche man in einem Lande dieselben mäßigen und mildern kann, werden eben so gut in jedwedem andern glücklichen Erfolg haben

u. s. w., denn es ist unmöglich, daß man nicht vermittelst gleicher Verfahren allenthalben einerley Resultat zu Stande bringen sollte.

Allerdings mag wohl ein Wein weniger geistiges Wesen als ein anderer bedürfen; aber dennoch ist es unmöglich, daß das, was dem einen Geist und Kraft giebt, sie nicht auch dem andern mittheilen sollte. Sicher haben alle Weine nicht dieselben Fehler, dieselben Eigenschaften, dieselben Bedürfnisse, aber doch läßt sich durchaus nicht denken, daß das Mittel, womit einem gewissen Fehler, den der oder jener Wein hat, abgeholfen wird, nicht auch an einem andern dieselbe Wirkung hervorbringen werde. Neunzehnter Grundsatz.

Hier wären also die allgemeinen Grundsätze, nach welchen auf viele vorhergegangene, mit Fleiß angestellte Erfahrungen, diese Theorie des Weinverfertigens entworfen ist. Jetzt sollen auch die Verfahren nach Anleitung dieser Grundsätze angezeigt werden.

Fünftes Kapitel.

Fassonirung der rothen und auch der weißen Franzweine.

1. Nach Maaße, wie die abgelesenen Trauben, (von welchen man aber unumgänglich die unreifsten abgesondert haben muß, und diese hernach besonders fermentiren läßt) ins Weingewölbe gebracht werden, läßt man sie im Großen durch Siebe, wie die Mauerleute gebrauchen, die von Weidenrinde ge-

geflochten, und wo die Löcher 8 bis 9 Linien weit sind, abbeeren. Die Siebe werden auf ein Faß aufgelegt und daran befestiget. Ein Mann kann in einem Tage so viel Trauben abbeeren, als zu 5 bis 6 Faß Wein, jedes von 300 Buteillen, erfordert werden. Dieß Abbeeren kann auf solche Weise geschehen, wie sie einer am besten verstehen mag. Es ist aber diese Operation hier nothwendig wegen der zu starken Fermentation. Denn wenn alle Stengel mit hinzugenommen werden möchten, würde man gar zu groben und herben Wein erhalten.

Man thut aber gut, wenn man ein Drittel oder Viertel von den Stengeln oder Kämmen dabey läßt. Die Ursache ist beym 8ten Grundsatze erklärt worden.

2. Sobald das Faß, worein abgebeert wird, voll ist, schüttet man es in die Kufe, und dieß ist allenthalben so gebräuchlich.

3. Die Trauben und Beeren läßt man austreten, sobald nichts mehr in die Kufe eingetragen wird; ist die Kufe zu kalt, so kann man mehrere Kessel voll siedend heißer Beeren zuschütten. Aus Erfahrung zeigt sich, daß dieser Gebrauch, wenn die Kufe nur nicht in einem Tage angefüllt wird, viel vortheilhafter sey, als wenn man austreten läßt, nach Maaße wie die abgelesenen Trauben aus dem Weinberge gebracht werden: die zuerst zerquetschten Theile haben oft schon ihre Wirkung gethan, ehe die letztern noch damit den Anfang gemacht haben, welches immer nicht anders als sehr

nach-

nachtheilig seyn kann: indessen, wenn man unreife und sehr harte Trauben vor sich hätte, so wie sie im Jahr 1763. und noch mehr 1740. gewesen sind, dann glaube ich, würde man sehr wohl thun, sie nach jenem Maaße austreten zu lassen. Noch besser aber, wenn man die Beeren so viel nur möglich abkämmen, sie unter der Presse ausdrücken, und hernach die Trestern und den Most in die Kufe eintragen läßt; dann wird der Wein viel weniger herb, als nach irgend einem andern Verfahren, ausfallen, und mehr Farbe annehmen; aber um nichts zu verlieren, sollte zum zweytenmal gepreßt werden. Dieser Vorschlag wird manchen nicht behagen; indessen bleibt es doch wahr, daß dieses Verfahren, und die Sorge, welche man trägt, in die Kufen blos Trauben von gleicher Reife oder von gleicher Unreife zu füllen, die einzigen Mittel sind, welche man anwenden kann, den Weinen aus geringen Weingärten und Weingebürgen ihre Herbigkeit und übrigen schlechten Eigenschaften, die sie an sich zu haben pflegen, zu benehmen. Man mag aber hierbey zu Werke gehn, wie man will, so ist äußerst daran gelegen, daß das Austreten so vollständig als möglich geschehe: denn der Wein wird davon um so besser, stärker gefärbt, und dauert desto länger.

4. Wenn er unvermerkt nach dem Austreten zu arbeiten anfängt, und man befürchten mag, daß er sich von selbst nicht so stark erhitzen werde, als zu einer vollkommnen Fermentation gehört; so wie das in den meisten Weingegenden, außer warmen und reifen Jahren, der Fall ist; dann ist es vor-

theil-

theilhaft oder vielmehr nothwendig, daß man gleich in die Kufe eine Anzahl Kessel siedenden Beerenbreyes, etwa zwey Schöpfeymer auf ein Faß von 300 Berliner Buteillen, einschütten lasse. Man nehme davon mehr oder weniger, nachdem die Kufe größer oder kleiner, die Trauben gut oder schlecht beschaffen sind. Es giebt Jahre, Weinberge und Stöcke, wo ein doppeltes Maaß dieses siedenden Breyes ungemeine Dienste leistet. Auch wenn die gehörige Vorsicht dabey beobachtet wird, darf man nicht befürchten, daß damit dem Weine ein brenzlichter Geschmack mitgetheilt werden dürfte.

In Jahren, wo der Wein knapp zugewachsen ist, haben viele französische Weinbergsbesitzer, die Mangel hieran haben, und die gleich klaren und trinkbaren Wein verlangen, damit sie denen, die bey dem Pressen helfen, eine Erfrischung geben können; die Gewohnheit, einen Theil von den abgelesenen Trauben, nehmlich 14 oder 15 Körbe voll, so wie man sie aus der Presse nimmt, und von dem reifsten und besten Gewächse, dazu zu bestimmen. Davon nimmt man wenigstens einen vierten Theil ab, läßt diesen im Kessel aufkochen, und schüttet ihn nebst den übrigen abgelesenen Trauben in ein Gebinde von verhältnißmäßiger Größe, das wohl verwahrt ist, und läßt da alles zusammen wohl fermentiren. Ein solcher Wein ist fast immer besser, als der aus den Kufen, und hat keinen brenzlichten Beygeschmack. Die gesottenen Beeren fermentiren auch eben so gut als die, welche nicht über dem Feuer gewesen sind.

5. So-

5. Sobald das Austreten vollendet ist, lasse man die Kufe, nach Maaßgabe des 7ten Grundsatzes, zudecken.

6. In warmen Jahren, wo die Trauben sehr reif geworden sind, und die vollen Kufen viel Schaum und dergleichen ansetzen, und so oft man befürchtet, daß die Weine zu hitzig werden, oder die Eigenschaft bekommen, daß sie in den Kopf steigen, da wird man nicht zudecken müssen, sondern den Wein sogleich abziehen, als die Fermentation merklicher Weise abzunehmen anfängt.

Doch wenn die Kufe nicht voll ist, und man einen von Natur wenig geistreichen Wein vor sich hat, dann ists immer gut, wenn man zudeckt.

7. Von dem Augenblick an, wo die Kufe zugedeckt worden ist, bis zu dem, wo man den Wein abzieht, rührt man die Trestern nicht an, sondern läßt sie ruhig in ihrer Lage, aus Ursachen, die der 14te Grundsatz angiebt.

8. Wenn der Wein fertig ist, muß man ihn abziehen; ja, aber wenn ist er fertig? Einige meynen, 12 Stunden nach dem Austreten der Trauben: Andere, in 24, und wieder Andere, in 48 Stunden, 3 Tagen u. s. w. In der That hängt der Zeitpunkt von den Umständen ab, die aber so veränderlich sind, daß keine durchaus genaue Bestimmung Statt finden kann: will man jedoch mit einer beyläufigen Angabe für lieb nehmen? hier ist sie: die Fermentation nach dem Austreten kann aufs allerkürzeste 24 Stunden, und aufs längste etwa 4 bis 5 Tage währen: wenn

der siedende Beerenbrey zweckmäßig und in gehörigem Maaße gebraucht wird, so mag der Jahrgang oder das Gewächs beschaffen seyn, wie sie wollen, die Arbeit darf doch nicht länger dauren.

Ueberhaupt liegt nur im Grunde daran, die Zeit genau zu wissen, wenn abgezogen werden soll, und darüber findet man im 18ten Grundsatze Auskunft genung. Ich setze hier nur noch dieß zu, wenn man gewahr wird, daß der Wein, ehe er ins Faß abgezogen wird, noch nicht genung Stärke und Farbe hat, schöpft man ab und gießt ihn über die Trestern hin, und zwar in solcher Menge, daß alle geistige und färbende Theile, die im Dicken des Breyes stecken, ins Dünne und Klare fortgetrieben werden.

9. Wenn das vollbracht ist, und man durch den Hahn in Fässer, Tonnen oder Fuder, nachdem es im Lande üblich ist, abgezogen hat, läßt man die Trestern unter die Presse bringen. Der Kelterwein ist minder klar, und nach den Jahren auch herber, als der erstere; daher hebt man ihn besonders auf, und nur nach den Umständen mag man hernach die eine Sorte mit der andern vermischen.

Die Fässer werden bis ans Spundloch vollgefüllt: die Oeffnung wird noch an demselben Tage mit Weinblättern zugemacht. Nach 6 oder 8 Tagen, und zuweilen noch früher, spundet man das Faß für beständig zu, füllt aber so oft auf, als es nöthig ist, das heißt, zweymal des Tags, bis der Wein zugespundet worden ist, und nachher alle 8 Tage einmal bis um Martinitag; von Martini an bis in den Januar oder Februar, wenigstens

alle Monate einmal. Auch die thun nicht unrecht, die alle 14 Tage auffüllen, und das in jeder Jahrszeit ohne Unterschied. Dieses Auffüllen ist aus vielen Gründen eines der vornehmsten und wirksamsten Mittel, die Dauer der Weine zu verlängern.

Die übrigen bestehen darinne, daß man den Wein wohl einkellert, ihn immer frisch hält, und soviel, als nur immer möglich ist, gegen alle Veränderungen der Luft zu schützen sucht; ferner, daß man eine ruhige Lage wählt, wo er keine Bewegung oder Erschütterung leiden darf, z. E. wenn der Lagerkeller an einer Fahrstraße und dergleichen läge; daß man ihn nicht von der Stelle nimmt, abzieht oder klärt, als nur sofern alle diese Verrichtungen durchaus nothwendig sind; denn durch die Lüftung und Bewegung, die beym Abziehen und Klären Statt finden, stehet der Wein nur um so früher ab.

Nach diesen Vorschriften, die eine reife Erfahrung an die Hand gegeben hat, muß man die Weine behandeln, welche von ihrem Lager abgezogen werden, zum erstenmal etwa im Monat März, oder mit Anfang des Aprils.

Die Grundsätze, welche in Ansehung der rothen Weine bestimmt worden sind, gelten auch bey den weißen Weinen, die man von weißen Trauben verfertiget hat; zum wenigsten bey solchen, wo eine vollkommene weiße Farbe, und die Eigenschaft zu schäumen, keine wesentlichen Qualitäten ausmachen. Die Fermentation ist eben so wirksam in diesen hier, als in jenen.

Sechstes Kapitel.

Nothwendigkeit der Weinverbesserung und Vortheile, die daraus entspringen.

Gewiß sieht Jedermann die Verbesserung und Veredlung der Weine für nützlich an; indessen haben doch nur wenige so viele Kenntnisse, oder treiben ihre Aufmerksamkeit so weit, daß sie die Nothwendigkeit derselben recht einsehen und ihren ganzen Werth erkennen sollten. Es hat das Ansehn, daß die meisten in der Verbesserung des Rebensaftes weiter nichts als eine Eigenschaft sehen, das Getränke angenehmer und lieblicher zu machen; aber auch das ist schon viel, und kann allemal zureichen, die Kunst der Weinverbesserung über alle andere angenehme und beliebte Künste zu erheben.

In der That, so wie ein schönes Gemälde, ein schönes Stück Porcellain, oder ein artiger Modezeug ein gewisses Recht haben, unsern Augen zu gefallen; eben so und auch noch stärker hat ein guter Wein ein Recht, unserm Geschmacke zu behagen: es ist sicher, daß er öfterer behagt, und auch einer größern Menge Menschen, als jene andern Schönheiten: indessen, so beträchtlich auch dieser Vortheil seyn mag, so ist er doch bey weitem nicht der einzige: die Verbesserung der Weine gewährt noch viele andere, und zwar weit kostbarere: um diese nach ihrem ganzen Umfange zu beurtheilen, müßte man sich genau allen Schaden und die man-

cherley Uebel vorstellen, welche durch schlechte Weine hervorgebracht werden; es müßte einer, so zu sagen, in eigner Person die schlimmen Wirkungen erfahren haben; denn selten macht man sich einen richtigen Begriff von den Uebeln, die man nicht selbst empfunden hat: man müßte sich da an die Stelle des Reisenden, des Siechen, des Kranken oder vielmehr an die Stelle aller Mitbürger setzen, die tagtäglich das schlechte Getränke genießen. Man müßte durch den Gebrauch selbst alle nachtheiligen Folgen, den Eckel und alle Uebel, welche die kalten, herben, harten und trüben Weine im Körper hervorbringen, und die vom Genuß unzertrennlich sind, kennen, wenn man den Schaden richtig beurtheilen wollte, den solche Weine anrichten, die verdorben sind, weil man sie nicht gehörig behandelt hat. Kurz, der Vortheile, welche die Weinverbesserung mit sich bringt, sind viele, aber wir wollen hier nur drey von den vornehmsten bemerken.

Der erstere, der eben so dem Verbraucher, als dem Weinhändler, dem Landesherrn, wie auch dem Weinbergsbesitzer gemein ist, besteht darinne, daß der Eigenthümer, dessen Weine besser zubereitet, dauerhafter und weniger dem Verderben unterworfen seyn werden, sich nicht so oftermalen in dem Falle befinden wird, wie es jetzt geschieht, daß ein Theil seiner Weinlese im Keller verloren geht, und daß dann der Landesherr die Abgaben und Gefälle zum Theil einbüßt. Dieser Punkt verdient die größte Aufmerksamkeit.

Der zweyte Vortheil, der sich aus der Verbesserung der Weine erwarten läßt, ist dieser, daß der Verbrauch zunehmen, folglich der innere und auswärtige Handel mit Weinen sich vergrößern wird. Sollte auch dieser Zuwachs nur bey dem Theil der Weine Statt finden, welche nach den gegebenen Vorschriften behandelt worden sind, so wäre er schon ansehnlich genung; allein er erstreckt sich weit darüber, vornehmlich in ergiebigen Jahren.

In solchen Jahren, wo die Aerndte sehr reichlich gewesen, wo man bis zum Ueberfluß eingesammelt hat, da ist doch gewiß der Verbrauch nach Verhältniß der Güte des Produktes, und allemal stärker, wenn der Wein gut gerathen, als wenn er schlecht gerathen ist. Kann Jemand daran zweifeln, daß der Wein, der nach obigen Regeln verfertiget wird, und auch in den allerschlechtesten Jahren trinkbar seyn muß, daß von diesem nicht eine größere Menge verbraucht werden sollte, als wenn er unreif und herbe von Geschmack wäre, wie das im Jahr 1740., 1763 oder 67. der Fall gewesen ist? Allenthalben giebt man angenehmen und guten Weinen den Vorzug vor denen, die die entgegengesetzten Fehler haben. Wäre das nicht, warum würde man dafür so hohe Preiße, oft übertrieben hohe Preiße bezahlen wollen? Es ist auch gewiß, daß guter Wein zum Trinken Lust macht, so wie schlechter Unlust dazu erweckt. Dann siehet man Leute, die von Natur sehr begierig darnach sind, sich doch des Weins enthalten, weil er ihnen

nen nicht behagen will, und ein dicker, säuerlicher Wein immer einen schlechten Trank abgiebt.

Wenn aber durch die gute Beschaffenheit der Weine der Handel, der mit dieser Waare im Lande getrieben wird, sich vermehrt und erweitert, dann wird auch sicher der Vertrieb in der Fremde zunehmen. Wenn die Franzosen ihre Gewächse verbessern, den Weinen einen angenehmern und gefälligern Geschmack geben, sie gesünder und zum Verfahren tüchtiger machen, dann können sie sicher sich darauf verlassen, daß die Fremden ihnen solche begieriger abnehmen werden, als jetzt, wo sie mit Grunde klagen, daß man ihnen oft schlechte Waare zuschickt. Die Engländer haben schon manchmal sich beschwert, daß die Weine, die sie von Bordeaux verschrieben haben, verfälscht, oder verdorben angekommen sind. Wenn das gegründet ist, so darf man sich auch nicht darüber wundern, daß die Franzweine nicht nur in England, sondern auch in Holland und im Norden von ihrem Werthe verloren haben, und der Absatz bey weitem nicht mehr so ansehnlich ist, als er vorher gewesen. Man klagt besonders über das rohe Wesen der Palusweine, und daß die von Graves gar zu wenig Farbe haben u. s. w. In den Observations sur l'Agriculture, principalement dans la Guyenne p. 4, ch. 40. schreibt man den Fehler der Bordeauxer Weine dem Umstande zu, daß die Trauben, noch ehe sie reif geworden, angefault sind. Die Mittel diesem vorzubeugen, sind oben unterm 17ten Grundsatze erklärt. Was aber die Verfälschung anbetrifft, so ist gewiß allemal der

sicherste Weg diese zu verhüten, daß man nur lauter gute und unverbesserliche Weine zum Handel liefert; denn wenn der Wein an sich gut ist, dann wird Niemand seine Rechnung dabey finden, ihn anzuschmieren.

Herbe und rohe Weine sind dem Körper noch weit schädlicher, als die unreifsten und rohesten Säfte von andern Früchten, denn sie wirken gerade das Gegentheil von dem, was ein ächter Wein thut. Sie sind wässericht, grob, unverdaulich, und verkälten den Magen; ihr Acidum, von welchem ein großer Theil aus Mangel der Reife oder einer hinlänglichen Fermentation, sich nicht vereinbart hat, schwimmt fast ganz blos im Safte, und giebt dem Weine außer den vorgenannten Fehlern auch noch eine gewisse ätzende Eigenschaft, die seine Schädlichkeit um vieles vergrößert.

So sind nun die Weine beschaffen, welche öfters ein Theil der französischen Weinländer, und zuweilen alle insgesammt, oder doch fast insgesammt liefern. Ich sage fast alle, denn man glaube ja nicht, daß das blos aus Brie und Picardie gelten soll; man kann es mit allem Rechte auch auf einen guten Theil der Weine aus Berry, Gâtinois, und auf alle Weingebürge im ganzen Reich ausdehnen. Es giebt unter Frankreichs Provinzen, welche Wein bauen, wenige oder gar keine, wo nicht alle Jahre, (ausgenommen in außerordentlich guten und reifen Jahren, deren etwa alle 10 Jahre eins trifft,) rohe und herbe Weine mit unter fallen, die öfters ganz sauer sind. Im Jahr

1766,

1766., wo die Weine aus guten Weingegenden in der Gegend um Paris nur wenig Herbigkeit hatten, waren die meisten aus Gâtinois, Berry, Bourbonnois etc. so herb und unreif, hart und dick, daß die robustesten Leute, z. E. Fuhrleute und dergl. sie nicht genießen konnten, ohne Beschwerniß davon zu spüren. Die Herbigkeit und Unreife der Weine, besonders bey solchen, die stark mit erdigten und weinsteinhaltigen Theilen geschwängert sind, ist nach dem Geständniß aller Aerzte eine der Hauptursachen der Darmcolik; wenn nun aber die Säure der Weine und ihre übergroße Herbigkeit so gewaltig schädliche Wirkung äußert, wie viele andere zwar nicht so bemerkbare, müssen nicht auch jene, die den Fehler in minderm Grade an sich haben, hervorbringen? Z. E. nach dem Grade der Rohigkeit und des herben Wesens der Weine, nach der Empfänglichkeit und dem Zustande der Körper, und nach andern Umständen mehr, Cruditäten, Säure und Schärfe im Magen und den Eingeweiden, Unverdaulichkeiten, Bauchgrimmen und Reissen im Leibe, Magenkrampf, Herzgespann und dergleichen Uebel mehr ohne Zahl? Alle diese schädlichen Folgen zieht der tagtägliche Genuß schlechter und unreifer Weine unfehlbar, wenn auch schon, nachdem die Körper beschaffen seyn mögen, hier mehr dort weniger oder umgekehrt, nach sich.

Allein, wenn auch solche schlechte Weine der Gesundheit nicht schaden möchten, so müßte man sie schon darum verwerfen, weil sie wenigstens das

Gute nicht wirken können, welches gute und untadelhafte Sorten gewähren.

Indessen ist das noch nicht Alles; dergleichen Weine, die ihrer natürlichen Gebrechen wegen schon so schädlich sind, werden es noch weit stärker durch die Mittel, welche ungewissenhafte Weinhändler gebrauchen, ihnen den herben Geschmack zu benehmen, indem sie Bleypräparate, Glätte und dergleichen höchst schädliche Sachen zum Versüßen anwenden. Durch diese wird zwar der Fehler des Weins verdeckt, allein die Verbraucher werden mit der Darmcolik aufs jämmerlichste heimgesucht, und gehen ohne Rettung verloren.

Wir haben da nur einen Theil von den schädlichen Wirkungen unreifer und herber Weine angeführt, aber man kann deren noch weit mehrere in den Schriften der deutschen und französischen Aerzte und Naturforscher angezeigt finden: jemehr aber einer hierüber nachdenken und den Schaden näher betrachten wird, der daraus erwachsen muß, desto stärker wird es ihm einleuchten, daß es höchst nothwendig sey, die Mittel nicht zu vernachläßigen, welche hier in diesen Blättern an die Hand gegeben werden; indem vermittelst solcher jeder ohne sonderliche Mühe nicht nur unreife und herbe Weine der Gesundheit unschädlich machen, sondern auch alle andere schlechte und schlimme Weine zu recht bringen kann, sie mögen Fehler an sich haben, welche man wolle. Wir denken damit nicht nur den Weinbergsbesitzern und Weinhändlern, sondern auch dem ganzen Publiko überhaupt einen wichtigen Dienst zu leisten.

Siebentes Kapitel.

Handgriffe zur Verbesserung schlechter und verdorbner Weine.

Das weingeistige Wesen scheint auf den ersten Anblick zur Verbesserung der schlechten Weine, und vorzüglich der schwachen, kalten und unreifen Weine so schicklich zu seyn, daß man sich wundern möchte, warum es zum Verbessern solcher Sorten gar nicht in Betrachtung gezogen wird. Allein, freylich theilt auch der Franzbranntwein, in dem dieses geistige Wesen enthalten ist, dem Weine einen so unangenehmen Geruch, auffallende Schärfe und brandigen Geschmack mit, daß man ihn unmöglich gut, wenigstens nicht in beträchtlicher Menge gebrauchen kann. Dieß ist die Ursache, die den Gebrauch bis jetzt verhindert, oder doch wenigstens sehr eingeschränkt hat, ob er gleich im übrigen Betracht gar nicht zu tadeln ist, und ihn vielmehr die Natur der Sache selbst anrathen mag. Wie wäre es auch sonst möglich, daß Weinbergsbesitzer, Weinhändler und Weinliebhaber alle zusammen ihren Vortheil so lange hätten verkennen, lieber Schaden leiden und ihre Gesundheit Gefahren aussetzen, als eines Hülfsmittels sich bedienen wollen, das in Verhältniß gegen die Vortheile, welche es denen verspricht, die es auf eine kluge Art zu gebrauchen wissen, nur wenig Kosten und Mühe fordert?

Doch dem sey wie ihm wolle; genung, da dieser unangenehme Geruch und die Schärfe des Branntweins sich in ihrer ganzen Stärke in dem Weine, blos durch die wenige Vereinigung der weingeistigen Theile mit den übrigen Principien des Weins, erhalten; habe ich den Mitteln nachgeforscht, diesen Geist mit den Substanzen zu vereinbaren, damit durch Hülfe einer genauen Zusammenfügung diese Fehler verdeckt werden könnten. Ich habe deren viele nach einander versucht; aber unter allen ist das Mark von abgebeerten Trauben so zu sagen, das einzige, welches mir geglückt hat.

Diese geistige Substanz ist an sich so geschickt, die an Güte und Farbe mangelhaften Weine zu verbessern, ihnen wieder ein Ansehn zu geben, und die Farbe zu erhöhen; man kann sie, wenn sie in gehörigem Maaße gebraucht wird, so vortheilhaft nutzen, um damit alle Weine, die auf eine oder andere Art ihrem Verderben nahe sind, wieder zu recht zu bringen, daß sich schwer begreifen läßt, wie man die Sache bisher so ganz außer Acht lassen und nicht dafür sorgen können, daß immer welche im Vorrath gehalten worden u. s. w. Die leichte Mühe, womit man diese Substanz das ganze Jahr durch erhalten, sie anwenden, und sich derselben viele Male bedienen kann, hätte ihr billig den Vorzug vor allen Weinrapéarten, die man erfunden hat, und die doch ihre Stelle nicht ersetzen, sichern sollen.

Die beste Art davon Gebrauch zu machen, ist diese, daß man eine Berliner Butellie Franzbranntwein

wein auf 7 bis 8 Butellien recht trockenes Beerenmark gießt; wenn dieses hier in einen vollen und wohl vermachten Krug geschüttet worden, und all der Branntwein ganz, oder doch beynahe eingezogen ist, und der letzere die färbenden Theile ausgezogen hat, alsdann setzt man den Krug, um den Branntwein zu rectificiren, und die weinartigen Theile davon loszumachen, wie auch um solche durchdringender und zur Vereinigung geschickter zu machen, mit Kleister oder auf andere Art wohl verklebt, über ein sehr gelindes Feuer oder in heiße Asche, und läßt ihn da etwa 12 Stunden stehen; hernach hebt man ihn ab, gebraucht den Brey entweder sogleich, oder hebt ihn auf den Nothfall und zur Fürsorge indessen auf.

Das vorbesagte Maaß kann in gewissen Fällen auf ein halbes Faß Wein von 150 Berliner Butellien genung seyn, aber überhaupt ist es rathsamer, eher mehr als weniger zu nehmen. Und wenn auch noch einmal so viel dazu genommen werden müßte, um schaale, kalte oder herbe Weine zu guten, angenehmen und gesunden Getränken zu machen, so würde man doch in jeder Absicht immer noch viel dabey gewinnen. Denn solche Weine sind der Gesundheit so nachtheilig, lassen sich gemeiniglich nur schlecht verkaufen, und machen dem Manne, der sie auf seinen Tisch bringt, solche Unehre, daß ein Jeder das ökonomische Mittel sie zu verbessern, da es noch dazu eben so gut im Kleinen als im Großen zu gebrauchen ist, nicht außer Acht lassen sollte. Aber wo man insonderheit die Quantität nicht sparen soll, das ist, in Ansehung stichichter Weine,

die

die säuerlich zu werden anfangen, einen schlechten Geschmack oder unangenehmen Geruch von sich geben u. dergl., hier ist es das einzige Mittel die Weine trinkbar zu machen und sie im weinartigen Zustande zu erhalten: Sachkundige haben Jahre hintereinander davon bey schwachen, herben und rohen Weinen Gebrauch gemacht, und immer dabey gewonnen. Unter geschickten Händen läßt sich damit manchmal der Werth der Weine verdoppeln.

Fehlt es etwa an Materie dazu, so kann man gewisser weise ihre Stelle durch die übrigbleibende ersetzen, nehmlich durch Branntwein, oder noch besser durch Weingeist.

Man nimmt davon eine halbe oder drey Viertel einer Berliner Butellie auf ein Faß von 150 Butellien, gießt es aber nicht unter den Wein, wie im erstern Falle, sondern ins leere Gebinde, worein er umgefüllt werden soll; und damit er desto leichter ins Gebinde einziehe und der Weingeist besser verdunsten könne, denn in diesem Zustande ist es gerathener, theilt man ihn in 5 oder 6 Theile ab, die man nach einander in einer gläsernen, beynahe vollen Flasche, im Marienbade erwärmen läßt. Wenn der Liquor gehörig erhitzt scheint, und man ihn stark aufsteigen sieht, so nimmt man ihn sogleich ab, daß das Gefäß nicht zerspringe, und schüttet ihn ins Gebinde. Man macht dieß letztere gut zu, rüttelt es wohl um, bis die Feuchtigkeit alle ins Holz eingezogen ist. Das wiederholt man von 24 zu 24 Stunden, bis die angegebene Menge Weingeist verbraucht worden. Zwölf oder funfzehn

zehn Stunden darnach läßt man den Wein, der verbessert werden soll, in das mit Weingeist zubereitete Gebinde durch die Abziehröhre ab.

Hat man schaale und wässerichte Weine vor sich, so kann man zu ihrer Stärkung gemeines Salz ein paar Hände voll einwerfen.

Was aber trübe Weine betrifft, und zwar solche, die nicht durchs Aufrühren des Lagers, sondern deswegen trübe geworden, weil sie zu verderben im Begriff sind; so muß man fleißig sorgen, daß sie geklärt werden, ehe man sie in das mit Weingeist zubereitete Gefäß überfüllt. Ich wollte auch einem Jeden rathen, wenn er es kann, ein wenig süßen Most zuzusetzen; aber weil man dergleichen nur in der Weinlese haben kann, so nehme man statt dessen 3 oder 4 Pfund Puderzucker. Durchs Fermentiren giebt dieser Zucker dem Weine einen Theil der fixen Luft wieder, die er während der Arbeit verloren hat, und dieß Arbeiten läßt sich dem dritten Grade der Fermentation gleich schätzen.

Nach der Meynung vieler Autoren könnte auch der concentrirte Most, den wir unter dem Namen des Zuckers tagtäglich gebrauchen, zu Versüßung der unreifen und herben Weine, so wie derer, die säuerlich zu werden anfangen, angewandt werden; allein, wenn der damit angemachte Wein nicht gleich vertrunken wird, und der Zucker zum Fermentiren kömmt, vergrößert er die Herbigkeit des Weins noch weit mehr; dahingegen die Wirkung des Weingeistes gewiß ist. Das spirituöse Mittel bleibt das sicherste und zuverlässigste bey allen Weinen

nen, welche die, in diesem Kapitel hier benannten Gebrechen an sich haben.

Achtes Kapitel.

Eine neue Art Weins, womit man die andern conserviren kann, und wie dabey zu verfahren?

Wenn man, z. E. abgelesene Trauben, so viel als zu 50 Fässern Wein erfordert wird, beysammen hat, läßt man davon ein Zwanzigstel, Funfzehntel oder Zehntel, mehr oder weniger, nachdem man Belieben trägt, zurücklegen, und hiervon wird hernach der Wein verfertiget, von dem die Rede seyn soll.

Man schüttet diesen Theil der Weinlese in ein verhältnißmäßiges Gebinde; behält jedoch ein Drittel zum Kochen zurück.

Dieser Wein wird, was die Zeit des Siedens und die übrigen Punkte anbetrifft, wie die andern Weine behandelt.

Hier und dort ist nur einiger Unterschied, der wesentlich beobachtet werden muß.

Erstens, so viel als nur immer sich thun läßt, muß man die Kufe blos mit schwarzen Beeren, ohne Beymischung weißer, anfüllen, und immer blos die reifsten Trauben dazu nehmen lassen.

Zweytens, läßt man die Kämme und Stengel an den Trauben, die gekocht werden sollen.

Drittens, wird ein Drittel der Lese gekocht, anstatt, daß man sonst nur ein Funfzehntheil, Zwanzigtheil oder Dreyßigtheil kochen ließe.

Viertens, läßt man diese Beeren noch stärker aufkochen, als sonst, damit eine größere Menge Saftes aus den Kämmen und Stengeln gezogen werde.

Auch ist es gut, wenn man den Brey ein wenig einkochen läßt, vornehmlich in warmen und zugleich feuchten Jahren, oder bey regnichtem Wetter in der Weinlese. Dann wird dieser Wein zwey herrliche Wirkungen hervorbringen: man wird damit die Weine conserviren und sie zugleich verbessern, indem dieser zubereitete Saft ein zur Erhaltung und Dauer sehr dienliches Acidum, und zugleich mehr Geist und andere verbessernde Theile mittheilt.

Um den Durchgang des gesottenen Breyes durch den Ablaßtrichter zu erleichtern, kann man noch etwas Most aus der Kufe schöpfen und in den Kessel zusetzen. Dieß läßt sich ebenfalls thun, wenn auch die Beeren von den Kämmen abgelesen worden. Aber so gut in diesem als in jenem Falle muß der Most nicht eher zugesetzt werden, als bis der Kessel vom Feuer abgenommen worden ist: denn wie schon anders wo gesagt wurde, man soll nie Most oder Beeren, die aus der Kufe genommen worden sind, aufkochen lassen.

Ich habe nun wohl nicht nöthig, die Gründe zu erklären, warum ich anrathe, ein Drittel von der Lese kochen zu lassen, oder hinzuzusetzen, daß diejenigen, welche weniger dazu anwenden wollen,

es so thun mögen; aber dann wird doch der Wein minder seinen Zweck erfüllen, und man eine größere Menge brauchen.

Man könnte auch, und manchmal aus mehr als einem Grunde, die Menge des siedenden Breyes verdoppeln oder die Hälfte mehr Kämme und Stengel zulegen, nachdem es die Umstände erforderten; aber überhaupt genommen, halte man sich doch an die vorgeschriebene Proportion.

Die Trauben und Beeren, welche gesotten werden sollen, läßt man zubereiten, die Kufe zudecken, und weiter dabey verfahren, wie es bey den andern Weinen angezeigt ist.

Mit dem aus der Kufe Nehmen richtet man sich ebenfalls darnach.

Wenn, wie es am besten und zuträglichsten scheint, der conservirende Wein eher, oder wenigstens zu gleicher Zeit als die andern Weine fertig geworden ist, dann kann man, bevor diese letztern in die Gebinde gefüllt werden, ein Zwanzigtheil, oder nach den Umständen, mehr oder weniger von diesem Stärkmittel zusetzen.

Sind die andern Weine schon in Fässer gefüllt, ehe der conservirende Wein fertig ist, so ziehet man hernach so viel Wein aus den Gebinden, als von jenem wieder hinein soll, und je eher dieß geschieht, desto besser.

Die Dosis des Stärkmittels richtet man nach Beschaffenheit der Umstände ein, so, daß man dem Weine nur gerade den Grad der Herbigkeit läßt, den man für zuträglich finden mag.

Art und Weise, wie dieses Mittel zu Verjüngung und Erhaltung der Weine angewandt werden soll.

Die Weine können schaal und schwach, sie können alt geworden seyn und ihre Kraft verloren haben, und doch mögen sie immer noch gesund und unverdorben seyn, wenn sie gleich eine geringere Menge ihrer ursprünglichen Bestandtheile besitzen, als sie gehabt haben, oder auch allenfalls jetzt haben könnten. Denn der Wein ist so lang noch immer gesund und bey völligem Wesen, als die Zusammenfügung der Theile noch nicht gebrochen ist.

Eine der Haupturſachen der kurzen Dauer und des Verderbens der Weine liegt in dem Uebermaaße der wässerichten Theile gegen die übrigen Grundtheile des Weins, vornehmlich gegen das Acidum, das die Stengel geben. Dieses Salz oder säuerliche Salz ist dem Weine eben das, was das Seesalz den thierischen Substanzen ist. Die Wirkung dieses Acidums ist die Weine zu conserviren, und solche kann es in allen solchen Umständen consolidiren, wo ihr Menstruum oder wässerichtes Wesen dieses säuerlichen Salzes beraubt war, und das in einem solchen Menstruo zu stark aufgelösete Acidum sich mit dem ihrigen vereinbaren und alle übrigen Principien zusammenbringen kann.

Das Uebermaaß am einen, und der Mangel am andern, sind die beyden Bedingungen, welche zur Vereinigung der beyden Säfte und Conservirung der Weine erfordert werden.

Sobald die eine und die andere, so lang der Wein übrigens noch in gesundem Zustande ist, Statt haben, ist auch die Wirkung des Mittels zuverläßig.

Man kann es zu jeder Zeit gebrauchen, am vortheilhaftesten jedoch dann, wenn die Weine arbeiten und in Bewegung gekommen sind.

Die Quantität desselben hängt vom Bedürfniß des Weins, dem man helfen will, von den übrigen Umständen, und von der mehr oder mindern Stärke des conservirenden Mittels ab.

Bey neuen Weinen, wenn nicht abgekämmt worden ist, ist ein Funfzehntheil oder Zwanzigtheil zureichend.

Wenn man, in der Absicht, delikatere und zartere Weine zu bekommen, und die sich früh trinken lassen, abkämmen lassen, dann thut man wohl, wenn man sie nicht gleich mit dem conservirenden Weine anmacht, sondern abwartet, bis die Zeit zum Absatz oder Verkauf dieser Weine vorüber, und Merkmale vorhanden sind, daß sie die Hülfe nöthig haben. Man kann also mit dem Stärkmittel nach Gefallen alle feinen oder Präsent-Weine vermehren, ohne daß man befürchten darf, sie zu verlieren; und dieß ist noch ein Vortheil, der dem neuen Weine besonders eigen ist.

Was andere Weine anbelangt, die nicht neu sind, so halte ich dafür, daß man oft nicht über ein Funfzehntheil, und zuweilen mehr braucht.

Neuntes Kapitel.

Von der Kellerwirthschaft, besonders auf deutschen Fuß.

Hier können wir nicht besser thun, als wenn wir dem Verfasser der Abhandlungen vom sächsischen Weinbau folgen.

Die Kellerwirthschaft, sagt dieser sachkundige Mann, ist die Wissenschaft, wie das Gefäße zum Weine zuzubereiten, der Most darauf zu schlagen, dieser zu Weine zu ziehen, der Wein gut zu warten, und auch lange Jahre gut zu erhalten sey.

Je tiefer, trockener und hochgewölbter die Keller sind, je besser taugen sie zu Weinkellern.

Ein guter Keller muß an den Wänden berapt, geweißt, und auf dem Fußboden mit Dielen belegt seyn. Die, welche in der Mitte des Bodens eine Vertiefung haben, welche alle Feuchtigkeit auf beyden Seiten der Kellerlänge in einen steinernen Trog leitet, sind ihrer Reinlichkeit halben vorzüglich anzurathen.

Das Gefäße zu legen, sind steinerne Lager am diensamsten.

In einem Keller zur Weinwirthschaft hat man nöthig: 1) das Gefäße zum Weine, und zwar dieß von verschiedener Größe; 2) Weinhäne, nach der Größe der Gefäße; 3) einen Schlauch zum Weinzuge; 4) einige Trichter nebst kleinen Besen; 5) Untersetzwännchen mit kleinen Schnautzen; 6) ein paar

paar gute Füllkannen, ebenfalls mit Schnautzen; 7) gute Heber, nach Verschiedenheit des Gefäßes; 8) tüchtige Spundlappen und Wischhader; 9) Drath zum Einschlag geben; 10) einen Schlägel; und 11) gute reine Gläser zum kosten u. s. w.

In großen Kellern muß ein eiserner Schraubereif allezeit da seyn, damit man denselben, wenn etwa ein Reifen springt, gleich anlegen kann, und kein Schade durchs Auslaufen des Weins geschieht.

Alles Weingefäße ist von eichenem Holze, wozu die Naßeiche die besten Dauben giebt.

In Lager- und Vorrathskellern hat man Kufen zu 2 bis 10, auch wohl mehr Faß. Diese sind entweder rund oder oval. Man ziehet aber die länglicht- oder ovalrunden den ganzrunden darum vor, weil man wegen der Kellerhöhe mehrere legen kann, auch sind so die Hefen, die sich ansetzen, besser beysammen.

Je länger die Kufen sind, je mehr eiserne Reifen werden daran erfordert. Z. E. eine, die acht Faß hält, verlangt ungefähr eben so viele eiserne Bänder, die am Kopfe drey Viertel eines Zoll dick seyn können.

Altes tüchtiges und weingrünes Gefäß ist allemal dem neuen vorzuziehen.

Neues Gefäß kann man gleich gut machen, wenn man Spiritus Vini oder Weinhefengeist, eine halbe Dresdner Kanne, in ein Faß gießt, den Spund zumacht, und ihn zum Zapfenloch hinein anzündet. Ist das Faß tüchtig, so brennt man solches hiermit gut aus; ist aber von Seiten

des Böttners oder Küpers ein Fehler oder Betrug vorgegangen, so springet der falsche Ort auf.

Alles Gefäß, das einige Zeit gelegen hat, wird mit siedend heißem Wasser, in welches man unter dem Kochen eine Hand voll Wachholderbeeren wirft, ausgebrüht. Sobald das Wasser hinein gegossen und der Spund zugeschlagen ist, wälzet man das Gebinde einige Male hin und her, stürzet es auf den Kopf, und in einigen Minuten auf den andern, läßt es stehen, stürzt es noch einmal, und läßt es dann verkühlen. Hierauf spühlet man es mit kaltem Wasser aus, läßt es auf dem Spunde, aber doch hohl, liegen und austrocknen, sodann giebt man ihm Einschlag, und kann in ein paar Stunden darnach darein füllen.

Gefäße, wo sich die Hefen stark angesetzt haben, oder in welchen der Wein kahnicht geworden ist, muß man mit einer hineingeschlagenen Kette vielmal herumwälzen, und wenn das nicht hilft, den Boden herausnehmen, und mit einer Scharre alles rein machen lassen.

Die Reinlichkeit bey allen Kellerstücken auf das genaueste beobachten, ist eine Hauptregel, davon Niemand abgehen muß.

Jedes neu ausgespühlte Gefäß muß Einschlag bekommen.

Man hüte sich vor dem schlechten Schwefeleinschlag. Er ist zwar wohlfeil, aber auch dem Weine schädlich.

Der Frankfurter Einschlag ist unstreitig der beste. Man kann auch eine ganze Muskatblume dazu hängen, es ist um desto besser.

Folgendes Recept zum Einschlag ist immer vorzüglich gut befunden worden: 1 Pfund Schwefel, 4 Loth Zimmet oder Caneel, 2 Loth Gewürznägelein, 2 Loth Kardemome, 2 Loth Anies, 1 Loth Ingwer, 4 Loth Wißmuth, 1 Loth weißen Weyrauch, 1 Loth Muskatenblüthe und 1 Loth dergleichen Nüsse, 1 Loth Zitwerwurzel und 1 Loth langen Pfeffer. Wenn der Schwefel zergangen und durch das Wasser gereinigt ist, dann schüttet man die übrigen Sachen wohl gestoßen hinein, und ziehet Barchentfleckchen durch.

Diejenigen, die ihre Presse gleich über den Keller haben, und durch die Oeffnung den Schlauch nur auf die Kufe oder das Faß legen dürfen, lassen den Most hinunter laufen, statt daß ihn andere in Füllkannen hinunter tragen, wodurch viel verloren gehet.

Wer genau wissen will, wie reich seine Weinlese ausgefallen sey, füllet die Kufe oder die Fässer ganz voll, und hebt so viel auf, als der Most Leere braucht, Aufbrausen zu können.

Da man den Most unter sich arbeiten läßt, so ist dieses Aufheben nöthig.

Sobald er brauset, stößt er zuerst seine Unreinigkeiten in die Höhe, dann drückt er solche auf den Boden, singet, wirft kleine Wellen, wie siedendes Wasser, und arbeitet so fort, bis sich alles auf den Boden gesetzt hat, und die Gährung zu Ende ist, alsdann wird er klar, hell und ruhig. Sobald er ruhig ist, füllet man ihn an, doch muß der Spund nicht fest gemacht werden, indem sonst

der Most, oder der nunmehrige Wein, wenn er wieder zu lärmen anfängt, dem Fasse den Boden ausstößt.

Will man ihn über sich arbeiten lassen, so muß er ganz angefüllt seyn. Man setzet ein Wännchen unter, füllet ihn Früh und Abends wieder an, und fährt so fort, bis er alle Unreinigkeit, welche Hefen heißen, ausgestoßen hat, und ruhig, hell und klar geworden ist.

Die Erfahrung beweißt, daß der, so über sich gearbeitet hat, eher trinkbar wird. Hingegen kann man durch fleißiges Ziehen eben das erlangen, wenn man nicht die Zeit auf das beständige Zufüllen verwenden will.

Das Brausen des Mostes entstehet von den verschiedenen Erd- und Salztheilchen; diese wirken durcheinander, indem sich die oelichten und geistigen Theile davon losmachen, das Ganze in Wallung bringen, welche die schweren Theile entweder ausstößt oder zu Boden drückt, da sich die übrigen an das Faß anhängen und den Weinstein absetzen, bis der Most sich in hellen guten Wein verwandelt hat. (Man sehe Lemery, cours de chymie, p. 524.)

Diejenigen würden zu Erzeugung guter Weine viel beytragen, und dadurch dem Publiko einen sehr ersprießlichen Dienst leisten, welche die rechten Mittel ergründeten, wie man dem Moste bey zu starkem Brausen auf eine unschädliche Weise zu Hülfe kommen könnte, ohne, daß nicht zugleich, indem man genöthigt ist den Spund offen zu lassen, so viele geistige und oelichte Theile verflögen.

Wenn und wie lange der Most brauset, ist niemals gewiß zu bestimmen. Bey einer Weinlese, wenn gute warme Witterung ist, kann man ihn nicht geschwind genung aus der Presse bringen, indem er schon unter dem Pressen zu brausen anfängt; zu einer andern Zeit, wo es kalt ist, liegt er wohl vier, fünf auch mehr Tage im Keller, ehe er brauset. Die Witterung hat also hier merklichen Einfluß, und macht die Ursache des frühzeitigen oder späten Brausens aus.

Einige ziehen den abgebrauseten Most noch vor Weihnachten auf anderes Gefäße, andere nehmen den ersten Zug zu Fastnacht vor.

Die den ersten Zug zu Weihnachten thun, ziehen ihn von 6 Wochen zu 6 Wochen, damit er bald trinkbar werde und das Alter erhalte.

Soll es ein Lagerwein werden, den man durchs Abliegen zu größerm Werthe bringen will, so ziehet man ihn vor oder auch nach Weihnachten, oder noch besser, ehe der Saft in die Reben tritt, zum erstenmal von seinen Hefen ab.

Man muß sehr Achtung geben, daß dieser Zug geschehe: 1) wenn der Wein ganz ruhig, hell und klar ist; 2) daß man nur das reine und helle allein abziehe.

Sobald sich bey dem Auslaufen in dem Weine ein Faden zeiget, muß man zudrehen, und auch diese Kanne voll nicht in das reingezogene Faß füllen.

Was noch vom Weine auf dem Faß ist, dienet die Hefen herauszuspühlen, welche man in ein an-

anderes Gefäß sammlet. Sobald sich die Hefen gesetzt haben, kann man mit einem Heber den Wein völlig abstechen, ihn in einem kleinen Gefäß aufheben, und hernach, wenn er sich wieder gesetzt hat, zum Anfüllen des Jahrwuchses gebrauchen.

Die Hefen kaufen die Branntweinbrenner, wie auch die Apotheker. Man thut aber sehr gut, wenn man solche entweder selbst brennt, oder wenn es dazu an Gelegenheit fehlt, durch andere für sich brennen läßt, weil man in der Kellerwirthschaft immer guten Weingeist brauchen kann.

Der Weinstein dienet zum Weineßig, auch ist er zur Arzney bey kranken Weinen gut zu gebrauchen.

Der abgezogene Wein muß nach 24 Stunden wieder angefüllt werden, dann füllet man binnen 14 Tagen wieder, und nachmals von vier Wochen zu vier Wochen.

Man muß jedesmal um den Spund herum alles rein abtrocknen, auch das Gefäß öfters abwischen, und die Reinlichkeit beständig beobachten.

Weil der Wein gern in der Zeit, wo die Weinbeeren blühen, etwas aufstößig ist, so ziehet man ihn zu dieser Zeit nicht, und thut den andern Zug entweder gleich vor, oder auch nach der Blüthe.

Aller Achtsamkeit ohngeachtet kann man doch nicht verhindern, daß nicht noch etwas der Vorsichtigkeit entwischen sollte, das sich abermals auf den Boden gesetzt hat. Ziehet man ein Faß, so thut man wohl, wenn man es gleich durch die Winde

de köppet, daß der Hintertheil hoch zu stehen kommt.

Bey den Kufen muß man aber erst so viel ablassen, bis man solche mit der Winde bewegen kann. Diese Winde ist eben das Hebewerkzeug, welches die Fuhrleute brauchen. Ein Zweyspänner kann die stärkste Kufe heben; nur muß das Werkzeug ohne Spitzen seyn, und bloß einen halben Mond statt der Hacken haben.

Der dritte Zug geschiehet im September, und dann muß man fleißig nachsehen: 1) daß das Gefäß tüchtig und zum Lager dauerhaft; 2) die Sättel, auf welchen das Gefäß liegen soll, gut und frisch seyn; 3) das Gefäß recht schnur gleich liege, und 4) auch von der Wand gehörig abstehe.

Mit solchem hiermit zum langen Lager gutgezogenen Weine ist man nun völlig fertig, und darf ihn nur alle vier auch wohl sechs Wochen einmal anfüllen.

Viele richten sich nach dem zunehmenden und abnehmenden Mond, die aber keinen Einfluß dabey haben. Besser thun die, welche sich nach der Klarheit des Weins richten.

Den Wein anzufüllen, nimmt man gern vom eigenen Jahrwuchse, wenn dieser aber verfüllt ist, muß man guten Wein zum Anfüllen nehmen.

Einige heben den schlechten Wein zum Füllweine auf, ohne zu überlegen, daß sie dadurch dem bessern Weine schaden. Ein Weinbauer und Weinbergsbesitzer muß darauf abzwecken, daß seine Lagerweine gut werden, und durch Länge der Zeit im

Werth

Werth zunehmen sollen; folglich muß er keine bösartige, sauere und schlechte Weine in die bessern und ältern füllen. Dadurch verursacht er sonst dem Weine ein neues Aufstoßen oder eine andere Krankheit, und wird hernach gezwungen, ihn noch einmal zu ziehen, wodurch der alte Wein mehr Kräfte verliert und schwächer wird.

Wenn man Willens ist, einige Faß alten Wein zu verkaufen, so vermehret man seine Lieblichkeit, wenn man ihn vorher noch einmal abziehet.

Bey diesem Zuge zum Verkauf thut man wohl, wenn man nehmlich eine Kufe zerziehen will, daß man die ersten Fässer nicht ganz voll füllt, sondern in jedem etwa eine halbe Tonne fehlen läßt, und wenn die Fässer, so viel als die Kufe hält, soweit gefüllt sind, dann erst anfängt, solche voll zu machen.

Es ist eine ausgemachte Sache, daß der mittelste Wein in den Kufen der beste ist, und daß man ordentlich dem Geschmacke nach dreyerley Wein aus dem Fasse ziehen kann.

Wenn der Wein aufstößig ist, muß man ihn nicht ziehen, sondern wieder ruhig werden lassen. Da darf man ihn nur einen kleinen Löffel voll guten Weinhefengeistes geben, so setzt er sich bald wieder.

In den Jahren 1768 und 69. wollte sich der Wein nach dem Brausen nicht setzen und hell werden; besonders 1768. dehnte er sich sehr, und ward erst nach Ostern zum Zuge tüchtig.

Die-

Diese Schwierigkeit entstehet entweder von einem zu fetten Boden, der seine Fettigkeit dem Safte des Weinstockes mittheilt, oder von der Witterung, die bey der Läuterung der Trauben gewesen ist, oder auch von der Unsauberkeit der Gefäße.

Herr Bidet zeigt das Mittel an, womit den französischen Weinen geholfen wird. Sie nehmen geläuterten Leim, zerstoßen ihn, lösen ihn in Brunnenwasser auf, reiben ihn dann zu Brey, thun so viel Wein als Wasser dazu, schlagen ihn, bis er einen fetten Gäscht macht, und nehmen eine Kanne voll auf ein Faß, rühren erst den Wein auf, gießen es dann hinein, bewegen mit einer Ruthe oder einem Stabe den Wein, damit alles durch einander gehe, lassen es fünf bis sechs Tage sich setzen, (aufs längste acht Tage, sonst geht der Leim wieder in die Höhe,) und ziehen hierauf den Wein ab.

Einige lösen Hausenblase auf, thun es in den Wein, und wenn er sich gesetzt hat, ziehen sie ihn ab. Noch andere, wie z. E. der offenherzige Weinarzt lehrt: nehmen 8 Eyerdotter auf ein Faß, schlagen solche wohl, und rühren sie in den Wein, welcher vorher auch mit einem Stabe umgerührt worden ist, lassen ihn 14 Tage ruhen, dann rühren sie wieder ganzer 14 Tage den Wein auf, gießen den letzten Tag etwas Weingeist hinein, und lassen ihn ruhen; nach 14 Tagen kann man ihn ziehen.

Hier ist noch ein andres Mittel, das Herr Olspenfelder angiebt: man zerstößt vom gesammleten Weinstein 8 Loth aufs Faß, und zwar ganz

klar,

klar, löst es mit laugemachtem Weine aus eben dem Gefäße auf, rührt mit einem Hollunderstabe, dessen Schaale vorher abgezogen worden ist, den Wein im Faß auf, gießt es nach und nach hinein, rührt alles stark durch einander, hält erst unter das Faß, und dann bey dem Zapfen, ein Stück ganzen angezündeten Schwefel, und wenn dieses verbrannt ist, läßt man den Wein acht Tage sich setzen, dann zieht man ihn ab, und er ist hell wie Brunnenwasser.

Wenn in einem Gefäße der Wein, wie mit einer weißen Haut überzogen ist, wird es Kahn genennet, und es heißt: der Wein ist angelaufen. Diese Haut bestehet aus unzähligen kleinen Theilchen, welche bey der geringsten Bewegung aus einander fahren.

Der Kahn entstehet von den wässerichten Theilchen, welche sich noch in dem Weine befinden. Diese sammlen sich zusammen, wenn entweder der Wein lange nicht angefüllt worden ist, oder wenn er lange zu Zapfen gehet.

Der Wein beschlägt aber nicht in allen Gefäßen. Wenn das Gefäß gut zubereitet, recht ausgetrocknet und tüchtig ist, ein reingezogener Wein darauf kömmt, und es gut verspündet ist, dann findet man keinen Kahn, und wenn er auch viele Monate ungefüllt läge.

Ist der Wein kahnicht, so füllt man ihn an, bläst den Kahn ab, und thut es so lange, bis er rein ist. Wäre aber auch das Gefäß an dem Spunde weiß, so wischt man es erst mit einem reinen

nen Wischhader ab, und füllet dann an, wie erst gesagt worden ist. Jedoch muß man bald wieder nachsehen, ob noch etwas zurückgeblieben ist, um es ganz rein zu machen.

Will man den Kahn bey einem zu Zapfen gehenden Wein verhüten, so darf man nur frisches Oel hineingießen, dieses schwimmt oben auf, und bewahrt vor dem Kahn.

Bey jedem Anfüllen muß ein guter Weinwirth frische Spundlappen nehmen. Man braucht aber nicht allemal neue, die alten können auch ausgewaschen werden. Dieses gehört zur Reinlichkeit.

Wer rothen Wein machen will, muß ganz allein dazu bestimmte Gefäße haben. Man läßt die blaue Traube durch abgesonderte Leser einsammlen, schickt solche in ihrer eigenen Butte in die Presse, wo sie allein abgetreten werden, und in ihrem besondern Bottich liegen bleiben. Ist der Winzer mit dem Abtreten fertig, so wird der abgelaufene Most wieder darauf gegossen, der Bottich mit einem Deckel zugedeckt, und täglich die zu Boden liegende Trappen mit dem Rührscheit aufgerührt. Man läßt ihn also brausen. Sodann wird er abgelassen, und in ein dazu bestimmtes Gefäß (nachdem man Most hat, Faß, Viertel u. dergl.) gethan; dieses Gefäß muß zwar rein ausgespühlt und wieder ausgetrocknet seyn, aber es darf keinen Einschlag bekommen; eine Muskatblume angebrannt, diese ist allein diensam. Dann wird das Getretene auf die Presse geschüttet, ein Kuchen davon gemacht, und solcher, wie gewöhnlich, rein ausgepreßt.

preßt. Mit diesem Moste füllet man das Gefäß an, und läßt es nun ohne weiteres Anfüllen im Keller stehen. Die den rothen Wein auf Burgunderart haben wollen, müssen ihn nur zweymal 24 Stunden brausen lassen, und hernach gleich pressen und füllen; die ihn aber wie Pontac haben wollen, lassen ihn drey bis vier Tage brausen, und pressen alsdann.

Wenn man ein gutes Burgunderstück mit der Mutter bekommen kann, und zieht seinen rothen Most darauf, so macht man ihn noch lieblicher.

Durch vieles Abziehen schwächet man die schöne rothe Farbe, und macht den Wein schielend. Man muß ihn entweder mit Kieselsteinen aus dem Wasser anfüllen, oder gleich auf Flaschen ziehen und gut verstöpseln.

Einige erhöhen seine Farbe durch verschiedene Mittel, die im Grunde ein Betrug sind. Man darf da nur eine Flasche solchen angefärbten Weins eine Nacht stehen lassen, so zeiget er seine natürliche Farbe oben, und am Boden der Flasche ist die Verfälschung zu sehen.

Zehntes Kapitel.

Von der Kellerey auf französischen Fuß, der gemeinsten Weise, wie man in Frankreich die Weine zubereitet u. s. w.

Die Meynungen der französischen Weinbauer sind, was die Fassonirung der Weine anbetrifft, wenigstens

stens eben so verschieden, als die Regeln, wonach sie bey der Weinbauerey überhaupt verfahren. Da stimt kaum ein Nachbar mit dem andern überein, und sowohl über diesen Artikel, als auch über die Wartung und Pflege, und den Absatz der Weine, denkt der so und der andere wieder anders. Nur darin sind sie einstimmig, daß ein jeder gerne recht viel und auch zugleich guten Wein haben will. Da es nun schlechterdings nicht angeht, daß wir hier alle Methoden detaillirten, so wollen wir nur die bekanntesten anführen, und uns vor der Hand darauf einschränken. Man denkt in jedweder Gegend, daß die gewöhnliche Verfahrungsart dem Lande und Boden am angemessensten sey, und würde fürchten alles zu verlieren, wenn man im mindesten von der einmal eingeführten Gewohnheit abgienge. Das ist nun etwas zu weit getrieben. Es ist richtig, daß man den gebahnten Weg nicht eher verlassen muß, bis man durch Erfahrung einen kürzern und bequemern ausgefunden hat; allein, wenn dieß letztere doch wirklich der Fall ist, soll man sich dann nicht die Sache erleichtern und eher dem alten Schlendrian nachgehen? Es ist gewiß, daß die Weine aus vielen Gegenden Frankreichs besser und dauerhafter seyn würden, wenn man zweckmäßiger und aufmerksamer in diesem Fache verführe.

Der angenehme und liebliche Geschmack der frischen Trauben ist nicht immer eine sichere Anzeige, daß sie auch gute Weine geben müssen. Wir haben oben schon bemerkt, daß man die Trauben hierzu mit größter Sorgfalt wählen muß; aber die Erfahrung allein kann darüber belehren. In Champagne

pagne hat man die Versuche am weitesten getrieben, und alles, was die Auswahl der Trauben, ihre Mischung, die zur Weinlese tauglichste Witterung, und die ganze Fassonirung des Weins anbelangt, aufs gründlichste erforscht. Eben eine solche Mischung verschiedener Trauben würde auch sehr schädlich seyn, wenn man dabey nicht nach Grundsätzen verführe, die durch vielfältige Versuche und Sachkunde bewährt gefunden worden sind.

Wir nehmen zuerst die Verfertigungsweise **rother** Weine vor. Es giebt der Leute viele, welche glauben, daß zum Verfertigen dieser Weine weiter nichts gehöre, als daß man nur die Trauben und Beeren mehr oder weniger in der Kufe aufbrausen lasse; dieß heißt man hier und dort, dem Weine Schärfe geben, daß er nach dem Stocke schmeckt: in der That trägt dazu das Aufwallen nicht wenig bey; indessen besteht doch die Kunst darinne, daß man dem Weine den gehörigen Grad rother Farbe gebe, ohne dem Geschmacke, den der Rebensaft haben muß, etwas zu benehmen. Daher kömmt es, daß öfters von Trauben gleicher Güte, aus einer und derselben Gegend und unter einerley Lage, die aber verschiedenen Personen zugehören, ganz verschiedene Weine gemacht worden.

Es kömmt hierbey auf Umstände und Witterung sehr viel an. Nach dem insonderheit diese hier mehr oder weniger warm gewesen ist, muß auch der rothe Wein, den man machen will, länger oder kürzer in der Kufe gelassen werden.

 Ein

Ein **feiner** Wein, der folglich mehr Geist in sich hat, als ein schwaches Gewächse, kann hinlängliche Farbe bekommen, wenn er nur vier oder fünf Stunden auf den Trestern in der Kufe gelegen hat. So verfährt man zu Coulanges und in der Nachbarschaft, wo bekanntlich so herrliche Weine gemacht werden. Die hiesigen Weinbauer sagen, daß ihr Gewächse, wenn es längere Zeit in der Kufe bliebe, den Geschmack von den Weintraubenkämmen annehmen möchte, der bekanntlich herb ist.

Dicke und **gedeckte** Weine, die wenig Geist und Stockschärfe haben, wollen 24 Stunden, auch öfters noch länger, in der Kufe gelassen seyn; dergleichen Weine bekommen erst ihre rechte Qualität im Lagerkeller.

Sowohl bey **delikaten** Weinen, als auch bey **rothen** überhaupt, ziehet man mit einer Harke oder einem Rechen soviel Weintraubenkämme heraus, als man nur kann, wenn man diese Vorsicht nicht etwa schon gebraucht hat, ehe die Beeren in die Kufe geschüttet worden sind. Je weniger man hierauf bedacht ist, desto minder angenehm von Geschmack wird auch der Wein werden.

Bleichert, Clairet oder Oeil de perdrix. Wenn der Wein diese Farbe, und nach Beschaffenheit des Gewächses einen vortreflichen Geschmack haben soll, nimmt man ihn nach zwey oder drey Stunden schon aus der Kufe, und läßt die Trauben gleich in die Presse bringen.

Manche lassen nicht erst diese in die Kufe schütten, sondern gleich pressen, sobald sie aus dem

Weingarten gebracht werden; aber dieß beobachtet man nur dann, wenn man ein wenig zu viel schwarze Trauben in Verhältniß gegen weiße hat.

Schieler Wein, vin gris, eigentlich krystallfärbiger Champagner, die gewöhnlichste Sorte, die aus diesem Lande kommt. Die Trauben, welche zu dieser Art Weins taugen, kommen nur von solchen Stöcken, die im besten Boden wachsen. Ob die Stöcke gleich mehr blaue als weiße Trauben tragen, so wird doch der Wein davon, wenn er nur gut gemacht ist, schön perlfärbig. Bey diesem bringt man die Trauben, sobald sie abgelöset worden sind, gleich unter die Presse.

Weiße Weine. Da die ganz weißen Weine, wenn sie nicht gehörig zubereitet worden, den Fehler an sich zu haben pflegen, daß sie eine gelbliche Farbe bekommen, so muß man sich in Acht nehmen, und dergleichen gar nicht in der Kufe auf den Trestern liegen lassen. Man läßt sie gleich aus dem Weinberge oder Weingarten in die Presse tragen, auch öfters, ehe sie noch ausgequetscht worden sind, pressen.

Herr Pluche sagt, daß viele von den weißen Burgunderweinen blos aus der Ursache nicht das dritte Jahr ausdauren, weil man dazu nicht blos schwarze Trauben nimmt. Dem Weine, der aus diesen gewonnen wird, kann man nach Gefallen so viel oder wenig Farbe geben, als man will.

Wie muß ein guter Weinkeller beschaffen seyn? Die Frage ist wichtig, denn in Frankreich hat man durchgängig das Sprichwort: guter

Keller schafft guten Wein, also auch umgekehrt. Wenn nun ein Keller die gehörige Beschaffenheit haben soll, muß er tief in die Erde gehen, eine gute Höhe haben, vor der Mittagssonne gedeckt seyn; die Luftlöcher müssen nach Norden oder Westen, oder wenigstens nach Osten zu gehen; er muß vor dem Zutritt des Wassers gesichert, aber doch übrigens eher etwas feucht, als gar zu trocken seyn. Allen üblen Geruch verträgt der Lagerkeller nicht, daher muß er weder nahe bey Brauhäusern, Färbereyen und dergleichen, noch auch bey heimlichen Gemächern, Mißgruben u. s. w. liegen. Die höchste Reinlichkeit muß darinne herrschen. Und man thut wohl, wenn man nicht einmal neuen Wein oder Most in demselben Keller fermentiren läßt, wo alte Weine aufgelegt sind.

Wie die Gefäße? Wenn man in Frankreich den Most in kleine Gefäße von Tannen- oder Fichtenholz, die zwey oder drey Muids halten, gefüllt hat, zieht man ihn hernach auf beständig in größere Gefäße oder Fuder- und Lagerfässer, wo er sich abliegen muß. Dazu bedient man sich sehr großer Fässer von Eichenholze mit eisernen Reifen, die 40, 50 bis 100 Muids fassen können. Der Wein, der in solcher Masse zusammen kommt, nimmt davon einen eigenen starken und guten Geschmack vor andern an, und entwickelt seinen Geist immer mehr und mehr.

Die Vorsicht derjenigen, welche ihre Lagerfässer mit Oelfarbe anstreichen lassen, ist nicht unnütz: denn wenn der Keller feucht, kann dann die Feuch-

tig-

tigkeit nicht so leicht durch die Dauben dringen, und dem Weine sich mittheilen: ist der Keller aber trocken, so schließt oder verstopft die Oelfarbe die subtilen Oeffnungen oder Zwischenräume im Holze. Das Holz zu einem guten Lagerfaß muß von guten Eichen, die weder zu alt noch zu jung geschlagen sind, und fein gerade geadert seyn, genommen werden. Es soll vom Ende Novembers bis zu Anfang des Märzmonats gefällt werden. Man ziehet die Gattung Eichen den andern vor, die länglichte Eicheln tragen. Die weißen Eichen mit runder Eichelfrucht sind nicht so gut zu Weingefäßen, denn ihr Holz giebt dem Weine ein gewisses rohes und herbes Wesen. Man nimmt die Dauben von dritthalb bis drey Zoll dicke, und nach dem sie zugerichtet und abgehobelt worden sind, legt man sie Schoberweise in die Luft, setzt sie da dem Regen und Sonnenschein aus, und läßt sie so ein Jahr und länger liegen. Man giebt auch Acht, daß kein knotiges Holz dazu genommen wird, daß die Dauben aufs genaueste an einander gefügt, und daß die obere Oeffnung groß genung sey, daß ein ordinärer Mann bequemlich ein und aus kommen kann.

Was hat man beym eingekellerten Weine zu besorgen? Die französischen Weine werden durchs überziehen vollkommner gemacht. Nach den wiederholten Erfahrungen, welche den Nutzen des Ueberfüllens bestätiget haben, sollte nun Niemand mehr daran zweifeln.

Man thut wohl daran, wenn man diese Arbeit im ersten Viertel des Märzscheins, bey heller

und trockner Witterung, unternimmt. Es ist wahr, daß zu dieser Zeit gar oft die besten unter den französischen Weinen noch nicht recht klar sind; allein das hindert doch nicht, daß man den Wein von seinen groben Hefen abziehen könne.

Die Gefäße müssen sehr rein und sauber gehalten werden, und einen guten Geruch haben. Besonders müssen sie von allem Weinstein gesaubert seyn. Je weniger ein Wein mit weinsteinichten Theilen beladen ist, je feiner und lieblicher von Geschmack wird er.

Wenn das Gebinde aufs vollkommenste ausgespühlt und wieder getrocknet ist, brennt man darinne 5 oder 6 Buch geschwefeltes Papier, wenn neuer Wein eingelassen werden soll; und nur die Hälfte, wenn alter Wein hineinkömmt. Zu diesem letztern gebraucht man auch nur geschwefeltes Papier von der feinern Art. Außerdem gießt man noch eine Viertel Berliner Butellie destillirten Weingeist, oder in dessen Ermangelung eine halbe Butellie Languedock Branntwein, die vorzüglichste Sorte unter den Franzbranntweinen, ins Lagerfaß.

Der Weingeist muß jedoch nicht etwa von Weinhefen, sondern von gutem Weine abgezogen seyn, weil er sonst dem Weine einen unangenehmen Geschmack mittheilen, ihn trübe machen und verhindern würde, daß er sich nicht klärte.

Wenn die folgende Weinlese herannähert, oder unmittelbar nach derselben, füllt man zum zweytenmal über, doch mit dem Unterschiede, daß man

nur

nur die Hälfte des geschwefelten Papiers dazu braucht.

Diese zweyte Ueberfüllung geschiehet so, daß man den Wein sehr klar abzieht. Man sondert den gleich davon ab, der trübe scheint.

Im folgenden Frühling wird zum drittenmal abgezogen, und immer die nehmliche Vorsicht dabey gebraucht. Man fährt so 5 oder 6 Jahre lang fort, und zieht immer in derselben Jahrszeit ab. Nach jedesmaligem Abziehen bekömmt der Wein eine lebhaftere Farbe, und wirft stärkere Bläschen im Glase, wenn man ihn einschenkt.

Wenn diese Zeit abgelaufen ist, dann läßt man den Wein drey Jahre ruhig liegen, ohne ihn anzurühren, ausgenommen, daß man von Zeit zu Zeit auffüllet und die Spundlochlappen ein paarmal des Jahrs wechselt, sonst bekömmt der Wein gar leicht einen säuerlichen Geschmack.

Der trübe Wein, welchen man beym Abziehen abgesondert hat, ist darum doch nicht verloren, sondern man wartet, bis er sich gesetzt und geklärt hat, und dann ziehet man ihn ab, und wendet ihn nach Beschaffenheit seiner Güte an.

Wenn man einen Wein haben will, der die Untersuchung der Weinkenner aushält, so muß man sich zu dessen Auffüllung guten Weines von gleicher Güte bedienen; denn sobald man eine schlechtere Sorte dazu nimmt, verringert man seine Beschaffenheit. Bey jedesmaligem Auffüllen bläst man den Kahn ab, der sich oben angesetzt hat.

Wenn man Wein aus einem etwas ansehnlichen Weinkeller abziehet, kann man leicht einen dauerhaften Wein gewinnen, der die weiteste Fahrt vertragen kann.

Wenn man neuen, recht hellen und klaren Wein, vor seiner zweyten Fermentation auf Butellien ziehet, verfertiget man sich hierdurch einen Wein von besonderer Güte; aber er muß im Monat December und Januar, die vorher gegangen sind, ausgezogen und hernach mit Leim geläutert worden seyn. Die Butellien müssen stark von Glase, und die Stöpsel fest mit Bindfaden verbunden seyn.

Dieß wär nun eine Methode; anderswo hat man wieder eine andere; auch das ist kein Schade; denn jeder kann so nach diejenige wählen, welche ihm die beste oder zuträglichste scheint.

Die **weißen** Weine läßt man zehn oder zwölf Tage lang, und zwar kürzer oder länger, nachdem die Trauben reif geworden sind, und die Witterung günstig war, bey offenen Spundlöchern brausen. Nachdem sie über sich gearbeitet und alle Unreinigkeiten ausgestoßen haben, (manche versagen dem Ueber sich arbeiten ihren Beyfall, und sagen, daß die Weine davon herber werden,) spundet man das große Loch in der Mitten zu, und läßt nur ein kleines Luftloch auf der Seite offen, das etwa so groß als ein Hamburger Schilling ist, und in manchen Gegenden broqueleur genannt wird. Dadurch hält man das Gefäße nur schwach zugespundet, und der Wein kann noch einige Zeit lang sein überflüßi-

ges

ges Feuer ausdunsten. Nach 10 oder 12 Tagen steckt man einen hölzernen Zapfen hinein, der mit dem Kopfe hervorragt, damit man ihn, nach Beschaffenheit der Umstände, wieder herausziehen oder nochmals einschlagen könne.

So lang als die Weine brausen, muß man dafür sorgen, daß sie alle drey Tage angefüllt werden, und zwar bis auf zwey oder drey Finger vom Spunde, und manchmal noch höher, wenn der Wein nicht Kräfte genung hat alles unreine auszustoßen.

Wenn die Fässer zugespundet worden sind, dann füllt man sie alle 8 Tage durchs kleine Zapfenloch, die ersten zwey oder drey Wochen über, an; weiterhin nur alle 14 Tage einmal, so lang der Wein im Mostgewölbe oder Keller bleibt.

Man conservirt die feinen Weine den ganzen Winter über im Gewölbe, und läßt sie erst dann in den Keller hinunter, wenn sich die erste Sommerhitze spühren läßt. Gegen Ende des Herbstes bringt man sie wieder aus dem Keller ins Gewölbe.

Wenn diese Weine entweder schaal, schwach oder herb sind, läßt man die Fässer hin und her wälzen, etwa drey Wochen nachher, wenn sie gemacht sind; durch ein fünf- oder sechsmaliges starkes Umwälzen wird der Wein hinlänglich mit den Hefen unter einander gemischt. Man wiederholt dieß einen Monat lang von 8 Tagen zu 8 Tagen. Durch diese Umrüttlung bekömmt der Wein Kraft,

wird

wird milder und reifer: auch wird er davon klärer, denn die feinen Hefen werden durch die gröbern mit fortgeschleppt.

Wenn man einen Wein, der substanziöser Art ist, will wohl arbeiten lassen, und ihn in ein Faß zieht, füllt man dieses so weit an, daß sich der Wein mit dem Finger erreichen läßt, weswegen öfters zugefüllt werden muß. Wennn man bemerkt, daß die erste ungestümme Hitze vorüber, und man beym Auffüllen siehet, daß er nicht mehr in Bewegung ist, fängt man an ihn mit Weinlaub zuzudecken, auf welches kleine platte Steine oder Ziegelstücken übergelegt werden, damit nicht etwa zu viel Geist verfliegen kann, und in diesem Zustande läßt man ihn, bis er zugespundet wird, welches aber sobald als möglich zu besorgen ist.

Jedwede Kufe Weins muß, wenn sie gehörig beschaffen seyn soll, von vollkommen gleicher Farbe und Güte seyn; dieß erlangt man damit, daß man allen Wein in dieselbe Butte schüttet, ehe er in Tonnen gefaßt wird, oder wenn man in jedes Faß eben so viel Wein aus dem Keller als aus der Presse füllt.

Gewöhnlich ist es genung, wenn der Wein von der Zeit an, wenn die Gefäße zugedeckt und verspundet worden sind, bis zum Frühlings-Aequinoctio, alle 36 Tage einmal, aufgefüllt wird; nach dieser Zeit zweymal, und wenn der Weinstock zu blühen anfängt, öfterer, damit die Blume oder der Kern nicht auf den Grund sinke, und dadurch alles verdorben werde. Je stärker die Hitze der

Jahrs-

Jahrszeit ist, desto öfterer muß hier nachgesehen werden.

Wenn die Witterung im Jahre nicht gut gewesen ist, und die Trauben nur unvollkommen und ungleich reif geworden sind, dann kann man leicht an einem Stocke drey oder viererley Beeren finden, nehmlich reife, rothe oder blaue, angefaulte und grüne oder unreife; dann ist es rathsam, daß man mehrere Lesen hintereinander hält. Die erstere, wo man die ziemlich reifen Trauben ablesen läßt, wird Wein geben, der nur wenig stark und angenehm von Geschmack ist. Die zweyte, die man einige Tage später hält, wird eine noch geringere Sorte liefern. Die dritte und letzte, wo die Reihe an die rothen oder grünen Beeren kommt, kann nur sehr schlechten Wein ausgeben. Man würde auch in sehr nassen und kalten Jahren umsonst die Weinlese weiter hinaussetzen, und hoffen, daß die Trauben besser reif werden möchten; dann findet man häufig angefaulte Beeren, und bekömmt nur Wein davon, der weder eine gewisse Güte, noch auch Farbe hat, und durchaus nicht klar werden will. In dergleichen Jahren, wenn man früher die Lese gehalten hat, dauert es doch immer lang, ehe der Wein in den Kufen und Butten in gehörigen Stand kömmt; er wirft fast gar keinen Schaum auf, und ist äußerst roh und herbe. Zwar vergehen diese beyden Fehler nach einiger Zeit wohl, aber es bleibt doch immer am Ende ein kraftloser Wein.

Wenn die Traube zur Zeit der Trockenheit, in den Monaten August und September, reif wird,

dann

dann hat der Wein eine vortrefliche Güte; wenn aber vor der Lese häufiger Regen gefallen ist, pflegen die Beeren gar zu geschwinde zuzunehmen. Dann eilen sachkundige Weinbauer mit der Lese, und die am hurtigsten damit fertig sind, haben auch den vorzüglichsten Wein zum Lohne.

Garidel sagt, daß die Römer den Wein, nachdem sie solchen so lange Zeit fermentiren lassen, als zur Abscheidung seines Unraths erfordert wurde, aus der Kufe hoben, und auf Fässer fülleten; wie auch, daß sie in der Absicht die Reinigung und Läuterung zu befördern, unterdessen, daß er zu fermentiren fortfuhr, Kalk, Gips, Thon, Marmorpulver, Pech, Salz, Harz, frische Weinhefen, Weinmuß oder eingekochten Weinsaft, Meerwasser, Myrrhen, oder gar gewürzte Kräuter beymischten. Fast jede Weingegend hatte dazu ihr eigenes Recept, und diese Zurichtung nannte man bey den Römern condituram vinorum.

Auf der Insel Minorka bestreuet man noch jetzt die in der Kufe gelegenen Trauben mit fein zermalmeten Alabaster, ehe man sie unter die Presse bringt; denn man hält dafür, daß davon der rothe Wein eine schönere Farbe bekömmt.

Fast überall füllt man den guten Wein vom gegenwärtigen Jahre gemeiniglich in neue Gebinde, und wenn man ihn in ein anders überziehet, nimmt man dazu ein Gefäße, worinne ein Wein von gleicher Art gewesen ist. Diese Vorsicht ist in Ansehung der weißen Weine besonders nothwendig; denn die nehmen leicht eine fremde Farbe an, wenn

man

man sie in unrechte Gefäße bringt. So wie auch solche Weine den Geschmack vom Holze annehmen, wenn sie in Gebinde gefüllt worden sind, die man noch nicht gebraucht hat.

Die Römer zogen ihre Weine erst im Frühling, der auf die Weinlese folgte, auf andere Gefäße; viele unter ihnen rührten sie erst nach 2 oder 3 Jahren an, nachdem es die Güte des Weins oder die Natur des Weinbergs mit sich brachte. Hierauf gossen sie sie in irrdene Geschirre, die inwendig wohl verpicht waren.

Man siehet es jetzt in Frankreich und der Schweiz, in Ansehung solcher Weine, die nicht sehr substanziös sind, für ein gefährliches Vorurtheil an, daß sich diese Weine besser auf der Mutter als ohne dieselbe erhalten lassen sollten. Die Erfahrung hat bewiesen, daß alte Weine durch die Mutter oder das Lager verdorben werden, und daß diese niemals schöner und lebhafter sind, als wenn man sie von der Mutter abgezogen hat. Man ziehet sie deswegen überall zwey- oder dreymal ab, nehmlich zum erstenmal in der Mitte des Decembers; zum andern in der Mitte des Februars, und zum dritten im April, welches die eigentliche Zeit ist, wo der Wein in Butellien abgezogen werden muß. Das Lager und die Luft sind die gefährlichsten Feinde der französischen Weine. Wenn die Weinbergsbesitzer in Champagne ihre Weine zwölfmal, in Zeit von vier Jahren, versetzen oder die Gefäße aufs neue binden lassen, so ziehen sie sie eben so viele Male in ganz reine und saubere Gebinde, und damit der Wein nicht verrieche, haben

sie

sie die Gewohnheit, in dem Faß, das ausgeleert wird, ein Stück Schwefellappen, einen halben Zoll ins Gevierte haltend, einbrennen zu lassen. Das Oel und der Geruch vom Schwefel hindern die Luft, daß sie nicht in den Wein dringe, und verbreiten geistige Theile, welche dazu helfen, daß der Wein sein Feuer und seine Lebhaftigkeit behält. Es giebt aber Leute, die die Luft nicht für nachtheilig halten, wenn abgezogen wird, und die wohl gar mit einem Blasebalg in das Faß, woraus der Wein klar abgezogen werden soll, Luft einblasen lassen.

Da die Güte und Dauerhaftigkeit der Franzweine besonders davon abhängen, daß man sie von ihrem Lager befreye, so hat man fleißig auf Mittel gesonnen, wie sie am sichersten geklärt werden könnten. Das erstere bestehet darinne, daß man sie rein abzieht; das andere, daß man sie mit Hausenblase, Gummi oder ähnlichen Sachen klärt.

Klar abziehen heißt man hier zu Lande, (in Frankreich und der Schweiz,) wenn der Wein von seiner Mutter in ein andres sauberes Gebind, vermittelst eines ledernen Schlauchs und Blasebalgs, damit der Wein nicht verrieche, abgezogen wird. Eines von den äußersten Enden des Schlauchs steckt durch eine hölzerne Röhre im Spundloch des Gebindes, welches man anfüllen will, das andere aber ist an der großen Fontaine des Gebindes, das man abläßt, angemacht. Wenn die Fontaine einmal geöffnet worden, dann läuft der Wein aus einem Gebinde in das andere, bis er in beyden in gleicher Höhe sich befindet. Dann steckt

steckt man in die Oeffnung des Fasses, welches ausgeleert wird, die Spitze eines breiten Blasebalges, und treibt damit die Luft mit Gewalt ein; weil diese nun nicht wieder heraus kann, treibt sie den Wein, ohne daß er sich im mindesten trüben kann, nach dem andern Gebinde hin.

Der Schlauch ist 4 bis 5 Fuß lang, und hält gegen 6 Zoll im Durchmesser. Die hölzernen Röhren an den Enden sind etwa einen Fuß lang, an der Seite des Schlauchs 6 Zoll, und an der Seite der Fontaine 4 Zoll dick. Der Schlauch wird an die Röhre mit dickem Bindfaden befestiget. Der Blasebalg ist gegen 3 Fuß lang und 18 Zoll breit. Er ist aber übrigens so eingerichtet, daß die Luft, die einmal ins Gebinde eingegangen ist, nicht wieder in den Blasebalg zurück eindringen kann. Sobald man den Wein in der Fontaine pfeiffen hört, läßt man mit dem Blasebalg nach, nimmt den Schlauch ab, spundet das angefüllte Faß zu, und läßt den übrigen Wein aus dem andern Gebinde, der 10 oder 12 Butellien betragen kann, in ein Gefäß ab.

Andere Weinwirthe verwerfen diese Methode gänzlich, und halten nichts, weder von Abziehschlauchen noch von Blasebälgen, wenn sie den Wein klar abziehen wollen, und bedienen sich der büchenen Hobelspäne zum Schönmachen oder klären.

Wenn man den Wein mit Fischleim abklären will, schüttet man in jedes Gebinde eine gewisse Menge zerlassenen oder aufgeklärten Fischleims ein. Man verfährt dabey auf unterschiedliche Weise.

Aber die Hausenblase muß recht klar und durchsichtig seyn. Man klopft sie stark mit einem hölzernen Hammer oder Schlägel, damit die Blätter sich von einander geben, und zerreißt sie mit den Fingern so klein als man nur kann; die Substanz wird hernach mit ein wenig Wein und Flußwasser ausgezogen. Dieß letztere ist dazu geschickter, als Brunnenwasser: von Zeit zu Zeit gießt man ein wenig Wein noch zu, rührt alles fleißig um, hernach seiget man den Liquor durch mittelgrobe Leinwand durch. Ein Stück Hausenblase, von einem halben Loth im Gewicht, kann in vier Tagen in 2 Butellien Liquor zerlassen werden. Etwa die Hälfte ist hinlänglich um ein Oxhöft Wein zu klären. Ehe man es einschüttet, ziehet man vorher 2 oder 3 Butellien Wein aus dem Fasse. Man rührt nun den Wein im Gebinde mit einem krummen Stabe um, der Fischleim verbreitet sich auf der Oberfläche wie ein ausgespanntes Netz, hernach, wenn man ein wenig das kleine Luftloch, das mit dem Bohrer gemacht worden, öffnet, sinkt er zu Boden, und reißt das schmierige Wesen oder überflüßige Oel mit sich fort, so wie überhaupt alle Unreinigkeit, die sich im Weine befindet, vornehmlich wenn es ein schieler Wein ist. Der Fischleim theilt auch dem Weine keine üble Eigenschaft mit. Man rechnet auch wohl sonst, daß zu 400 Pots Berner Maas, oder 800 Pariser Butellien, 4 Loth Hausenblase erfordert werden. Es ist gut, wenn man in die Auflösung noch etwas gestoßenen Cremor Tartari hinzu thut.

Andere lassen dieselbe Menge Hausenblase in ein paar Butellien desselben Weins, den man klären will, auflösen, und um die Dissolution, welche nicht leicht von Statten geht, zu beschleinigen, mischen sie die Hälfte Franzbranntwein oder Weingeist darunter. Andere kochen die Hausenblase aus, seigen die Brüh durch ein Tuch, und gießen eine Butellie voll in ein Faß Wein. Sobald man den leimichten Saft eingeschüttet hat, rührt man den Wein mit einem Stabe, der am Ende drey- oder vierfach gespalten ist, bis an die Hälfte des Gebindes, aber nicht tiefer, stark um, damit man den Wein nicht mit den Hefen vermische, die noch etwa auf dem Boden geblieben sind.

So bald die Weine klar sind, wozu mehr oder weniger Tage Zeit erfordert wird, nachdem die Witterung heiter oder trübe ist, ziehet man sie ab.

Obschon die Hausenblase dem Weine, wenn er abgezogen wird, so bald jene ihre Wirkung gethan hat, gar nichts schadet, so verdient doch in manchem Betracht das arabische Gummi noch den Vorzug. Man gebraucht davon ebenfalls zwey Unzen auf ein Gebinde von 800 Butellien. Man sucht lauter schöne wasserklare, weiße und durchsichtige Tropfen aus, stößt sie im Mörsel ganz zart, und siebt das Pulver durch ein feines Sieb. Hernach schüttet man den Staub oder das feine Mehl sanft ins Gebinde, und rührt mit dem Stabe so geschickt um, daß das Gummi auf der ganzen Oberfläche sich wohl vertheile. Man muß aber vorher acht oder zehn Butellien Wein herausgezogen haben,

damit oben noch ein wenig Raum übrig bleibt. Hernach legt man den Spund auf die Oeffnung, aber nur mit der Hand, damit der Niederschlag des Gummi nicht zu geschwind erfolge. Man rührt übrigens den Wein unter 14 Tagen nicht mehr an, und füllt nur auf, ohne ihn abzustechen. Das Gummi hat die gute Eigenschaft, daß es im Weine nicht verdirbt, sondern sich conservirt, dem menschlichen Körper wohl thut, und auch dem Weine keinen Beygeruch oder Beygeschmack mittheilt.

Zum Klären der rothen Weine gebraucht man vorzüglich das Weiße von Eyern mit etwas Weinsteinrahm oder Cremor Tartari.

Man ziehet den Wein klar ab, wenn die ersten Tage im Januar da sind, oder der Frost ihn natürlicher Weise zu klären angefangen hat. Vierzehn Tage nachher ziehet man ihn ebenfalls ab, und wenn es schieler Wein ist, kläret man ihn acht Tage vorher, ehe er in Butellien gezogen wird; dieß thut man im März oder April des ersten Jahres, wenn man Wein haben will, der moussiren soll, das heißt, der einen weißen Milchgäscht bis auf den Boden des Glases sprudelt, wenn er eingeschenkt wird. Allein, man läuft auch Gefahr, daß er viele Butellien zersprengt.

Wenn die Butellien zugestöpselt werden, legt man sie eine nach der andern auf die Seite nieder; denn wenn man sie stehen ließe, würde der Korkstöpsel vertrocknen und einschrumpfen, hernach die Luft ein- und auslassen, und der Wein kahnicht werden.

Ueber-

Ueberhaupt ist dieß an den gemeinen Korkstöpseln auszusetzen, daß sie in ihren Bestandtheilen schwammicht sind, und dem geistigen Wesen des Weines einen ungehinderten Durchgang verstatten. Diesem Fehler abzuhelfen, hat man von jeher verschiedene Mittel angewandt. Die Weinhändler tauchen den verkorkten Hals der Butellie in zerschmolzenes Harz; manche vermachen sie noch vorher mit Eisendrath u. dergl. Andere weichen den Kork vorher in warm Wasser ein, welches unter allen am mißlichsten ist; denn die Erfahrung zeigt, daß dergleichen ausgedehnter Kork, der Feuchtigkeit des Kellers ungeachtet, stark eintrocknet, wodurch dann der Wein nothwendig schaal werden muß. Weit gerathener aber ist es, wenn der Kork ohne diese Zubereitung mit einem hölzernen Schlägel eingeschlagen wird; es gehen aber auch nachher viele Stöpsel, weil sie mit aller Gewalt ausgezogen werden müssen, darauf.

Kurz, alle diese sind nicht hinlänglich; man erreicht damit den gewünschten Zweck nicht, und bey aller Vorsicht, die man angewandt haben mag, findet man am Ende doch, daß die Korkstöpsel wandelbar sind, und keine Gnüge leisten. Zwar ist auch dieß wahr, daß der Fehler oft an den Butellien lieget, z. E. wenn die Oeffnung derselben inwendig sehr ungleich oder mit einem Rande umgeben ist; in diesem Falle kann auch der allerbeste Kork den Hals eines solchen Gefäßes nicht gehörig ausfüllen.

Die Engländer haben der Sache weiter nachgedacht, und den Kork in Baumöl gekocht, wel-

ches zwar den Fehler des Einschrumpfens merklich verbessert, aber der widrige Geruch und Geschmack, den dieses Oel mit der Zeit annimmt, kann sich leicht dem Weine mittheilen.

Nachher ist in Schweden eine Zubereitung erfunden worden, die vor allen andern den Vorzug verdient. Das erste, so man hierbey zu beobachten hat, ist dieß, daß man eine gute Wahl des Korks trifft, und nur solchen aussucht, der unter dem Namen des Sammetkorks beym Handel bekannt ist, sich ungemein weich anfühlt, und weder brüchicht noch spröde ist.

Es wird weißes Wachs und frischer Rindstalg in gleichem Gewicht geschmolzen, hierein taucht man die Korkstöpsel, legt sie hernach in ein steinernes Gefäß, oder auch stellt sie mit dem breiten Ende auf eine eiserne Platte, und setzt solche in einem warmen Ofen, daß die Materie allmählig einziehen kann. Hierauf werden sie noch einmal eingetaucht, aufs neue getrocknet, welches noch zum drittenmal wiederholt wird. Zuletzt werden sie sauber mit einem Tuch abgerieben. Sollen sie noch stärker getränkt werden, so durchbohret man sie an einigen Stellen mit einer Nadel.

Dergleichen zubereiteter Kork verstopft die Oeffnungen ungemein fest, so daß man der Blase, des Harzkittes und des Schlägels völlig entbehren kann. Dann werden die Stöpsel nur fest eingedrückt, doch nicht gar zu tief, und hernach können sie ohne Korkzieher, weil sie glatt sind, ausgezogen werden, folglich sehr lange brauchbar seyn.

Der

Der rothe Wein muß übrigens nicht eher, als nach einem Jahre, auch wohl noch darüber, auf Butellien gezogen werden, damit er Zeit habe alle seine Unreinigkeiten von sich zu lassen. Ziehet man ihn zeitiger ab, so wird er sauer, und trübt sich, wenn man die Butellie rüttelt, oder auch er wird lang, schwer und dick wie Oel; man verbessert aber diesen Fehler damit, daß man den Wein wieder ins Faß gießt, das Gebinde hin und her rüttelt, ihn mit Hausenblase abklärt, und so ein ganzes Jahr im Fasse liegen läßt, ehe man ihn wieder auf Butellien ziehet.

Es giebt auch Leute, die, so oft sie abziehen, den Wein vorher mit Fischleim klären, wie das zum erstenmal geschah, ausgenommen, daß sie die folgenden Male dem Weine nur eine sogenannte **Frisur** geben, das will sagen: ein Drittel weniger Leim dazu gebrauchen als beym erstenmal.

Hier folgen auch noch mehrere Methoden, wie man die französischen Weine, und die ihnen ähnlichen, z. E. die Schweizerischen, klinkschon machen oder klären kann.

1. Man nimmt auf ein Muid Wein zwey Pinten gute Milch, läßt solche wohl kochen, und schäumt fleißig allen Rahm ab.

2. Trüber Wein wird gar bald mit Tannzapfenkernen oder Pfersichkernen, oder auch mit Eyerweiß und ein wenig Salz aufgeklärt.

3. Man nehme ein halb Pfund Bergalaun und eben so viel geläuterten Zucker, zerstoße beydes zu feinem Pulver, und schütte es in das Faß. Doch

thut man besser, eine andere Methode zu wählen, weil der Alaun der Gesundheit nicht zuträglich ist. Die unschuldigsten Mittel sind immer die besten.

4. Man nehme eine Anzahl Bogen grobes Filtrir- oder Fließpapier. Man rolle einen nach dem andern zusammen, und lasse ihn durchs Spundloch ins Faß hinabsinken. Erst wenn der eine Bogen untergetaucht hat, schicke man wieder einen nach, und fahre damit fort, bis keiner mehr hinunter geht. Dann spünde man zu, rühre aber das Gebinde nicht. Mit dem Abziehen des Weines wartet man, bis alles Papier sich zu Boden gelegt hat. Dann wird auch gewiß der Wein klar seyn, und den herben Geschmack verloren haben, wenn er dergleichen etwa gehabt hat. Wahrscheinlicher Weise ließe sich mit diesem Mittel auch der schmierige Wein verbessern.

5. Wenn man solche Weine klären will, die trübe geblieben sind, weil darinne noch ein Ueberrest von weinsteinhaltigen Theilen steckt, so bedient man sich dazu verschiedener absorbirender Materien.

Ueberhaupt aber werden feine Weine vornehmlich mit Hausenblase und gedeckte Sorten mit Pfann- oder Eyerkuchen geklärt. Diesen macht man mit Weißey, dem Dotter und den Eyerschaalen zusammen genommen, schlägt alles wohl durch einander, gießt auch wohl etwas weniges Wasser zu, und schüttet hernach das Gemengsel durch den Spund ins Weinfaß.

Man darf nicht argwohnen, daß Hausenblase oder Eyerkuchen der Gesundheit schaden könne, sie fal-

fallen beyde unter die Hefen nieder, wo sie keine üble Wirkung hervorbringen können; was aber die Weine der Weinpanscher und Weinbrauer schädlich macht, sind andere Ingredienzien, die sie zum Verstärken und Anmachen schaaler und andrer fehlerhaften Weine gebrauchen, unter andern Mineralien, Taubenkoth u. s. w.

Manche Weinhändler gebrauchen zu Klärung der trüben Weine nicht nur die erst angeführten Mittel, sondern auch Gummi Dragant, Amidon, Gersten- oder Reißmehl und dergleichen. Zum Versüßen aber Farin- oder gar sogenannten Formzucker, den Abschaum und Unrath des geläuterten Zuckers, und lassen das alles mit dem Wein aufgähren. Solche angeschmierte Weine halten sich gar nicht, sondern müssen gleich verbraucht werden.

Das Schmierigwerden des Weins ist ein Gebrechen oder eine Krankheit, wo der Rebensaft lang und dick wird, wie Oel sich zieht und dabey fade und unangenehm schmeckt. Dieses schmierige Wesen ist das wesentliche Oel des Weines, welches nicht hinlänglich verdünnet, mit den Acidis und übrigen Bestandtheilen vereinbaret worden, daß es immerfort mit dem wässerichten Wesen zusammen halten sollte. Dieser Fehler rührt von einem Mangel an der Fermentation her, weil diese entweder zu rasch vor sich gegangen ist, und die Principien des Weines sich nicht innig genung mit einander combinirt haben, folglich der oelichte Theil und die säuerlichen Salze zu geschwinde in das flüßige Wesen fortgerissen wurden, also nicht Zeit behielten,

sich gehörig mit einander zu verbinden; oder auch aus der Ursache, weil die Fermentation zu matt gewesen, und die Acida im wässerichten Wesen zu sehr ausgedehnt waren, (wie das in regnichten Jahren zu geschehen pflegt) daß sie Aktivität genung gehabt hätten, sich mit dem Oele zu vereinbaren, und den brennbaren Weingeist hervorzubringen.

Ein anderer Grund dieses Fehlers liegt auch darinne, daß in sehr dürren und heißen Jahren der ölichte Theil im Moste die Oberhand hat, und hingegen die Acida zu sehr verbreitet und verdünnet, auch in zu geringem Verhältniß vorhanden sind, um eine genaue Verbindung zwischen Oel und Wasser bewirken zu können. Außer diesem giebt es noch vielerley Ursachen, warum die Weine den vorgedachten Fehler haben, nachdem die Fermentation vor sich gegangen ist.

Als: 1. wenn man sie alle Monate aufzufüllen unterläßt, und die Wirkung der Luft auf des Weins Oberfläche, welche die Absonderung seiner Bestandtheile verursacht, nicht verhindert.

2. Wenn man nicht dafür sorgt, daß der Wein vom Lager abgezogen, und im Monat März, noch ehe die Sommerhitze sich einstellt, abgestochen wird.

3. Wenn man den Wein den heißen Sommer über in warmen und trocknen Kellern hält, und diese fast gar keine Luft haben.

4. Wenn man den Wein gar zu lange am Zapfen gehen läßt, und dieß besonders im heißen Sommer.

5. Endlich, werden alle alte und delikate Weine, die man viele Jahre schon auf dem Lager gehalten, schmierig, wenn sie nicht alle Jahre im Frühling abgestochen werden, und man solche nicht von Zeit zu Zeit mit gutem Weine von den vorhergehenden Jahren auffüllen läßt.

Wenn der Wein nur erst ein wenig diesen Fehler an sich hat, so kann man ihn schon damit wieder curiren, daß man ihn in ein frisches und gestärktes Gebinde überziehet; man peitscht ihn zu gleicher Zeit mit einem neuen Besen in dem Gefäß, worein er abgezogen wird, und setzt eine halbe Butellie guten Weingeist auf ein Faß von 600 Pariser Pinten zu. Wenn aber der Fehler merklicher ist, und der Wein die Konsistenz eines Oels hat, dann fügt man, wenn der Wein überzogen und gepeitscht worden, zur obigen Dosis Weingeistes noch 2 Unzen Cremor Tartari, oder 1 Unze mineralischer Krystallen, die beyde fein gepülvert seyn müssen, bey. Das Pulver läßt man unter beständigem Peitschen in einer Butellie von demselben Weine aus dem Gebinde auflösen, und mischt es hernach in dem Fasse vermittelst des Stabes untereinander.

Ist der Wein, der lang und dick oder schmierig geworden, schon mehrere Jahre alt, so muß man ihn damit verjüngen oder erneuren, daß man den 8ten Theil guten klaren Wein vom vorigen Jahre darunter mischt.

Der Wein mag auch diesen Fehler in noch so hohem Grade an sich haben, und zwar so weit, daß er bereits aus der Art geschlagen und im Be-

griff

griff ist abzusehen, so kann man ihn doch curiren, wenn man ihn bis zur nächsten Weinlese aufbewahret, und ihn dann mit gleichem Theil Most vermischet, und alles zusammen fermentiren läßt.

Endlich bringt man auch solche kranke Weine damit wieder zu rechte, daß man Weingeist darunter gießt, und sie der starken Kälte in einem luftigen Keller den Winter über aussetzt.

Man findet zwar in den Schriften der Scheidekünstler noch andere Mittel, dem Lang- und Dickwerden der Weine abzuhelfen, z. E. der Engländer Willis bringt lebendigen Kalk, calcinirten Alaun und Gyps in Vorschlag: in der That bringen diese magern und absorbirenden Erdarten, die alkalischen Salze, mit dem Oele eine seifenartige Materie hervor, die sie mit dem Wasser vermischbar macht; aber diese Ingredienzien verändern auch die Güte und den Geschmack des Weins, bekommen dem Körper nicht wohl, und sind dazu im Grunde nicht einmal so wirksam, als die vorher angegebenen.

Eilf-

Eilftes Kapitel.

Bewährte Mittel, womit man umgeschlagenen Weinen wieder aufhelfen, solche, die ihre Farbe verloren haben, verbessern, sie vor dem Gähren, stichicht und sauer werden erhalten kann u. s. w., oder die Kunst des deutschen Weinverlassers und Kellermeisters.

1. Wenn man Clairet- und andern rothen Weinen, die ihre Farbe verloren haben, wieder aufhelfen will, nimmt man guten gedeckten rothen Cahors- oder Alicantenwein, soviel als zum Gebinde, das man vor sich hat, erforderlich ist, und mischt beyde Theile unter einander.

Solche Clairetweine zu verbessern, die dick und trübe geworden, auch eine gelblichte Farbe bekommen haben, nimmt man zwey Butellien reines Regenwasser, das gelbe von acht Eyern, und eine Handvoll Salz; dieß alles mischt man wohl unter einander, schlägt es mit einer Ruthe, läßt es 6 Stunden lang stehen, hernach thut man es in das Faß, und peitscht das Ganze wohl unter einander.

Rothen Weinen von zarter Art, die ihre Farbe verändert und eine unnatürliche angenommen haben, giebt man die vorige mit neuem und gedecktem Weine wieder, der aber durchaus nicht herb seyn muß, weil er sonst einen unangenehmen

Geschmack und eine matte Säure mittheilen würde. Hernach setzt man noch ein halbes Hamburger Quartier Kirschwasser auf das Oxhöft zu.

Wenn rothe Weine anfangen den Stich zu bekommen, so ist der Weinhändler in nicht geringer Verlegenheit. Alkalische und ähnliche Mittel, z. E. anziehende Erdtheile, können da zwar mit Nutzen gebraucht werden; nur ist der Umstand damit verbunden, daß sie dem Weine eine düstere Farbe geben, und einen Geschmack, der wenigstens nicht angenehm, wenn er auch nicht sauer ist. Ueberdem wird durch diesen Zusatz ihr Verderben noch befördert, und die Fäulniß ist die Folge davon. Dieser leztere Umstand hat indessen nichts zu bedeuten, sofern die Waare bald verbraucht wird. Andere gebrauchen das Weinsteinsalz in kleinen Portionen; andere wieder den eingekochten Most, welches leztere Mittel vor andern zu empfehlen ist.

Wenn aber alle Hoffnung verloren wäre, dem Weine seine Säure benehmen zu können, dann bleibt weiter kein andrer Weg übrig, als, daß man ihn zu weißen Weinen umbildet. Dieß läßt sich am besten mit Milch und gröblich zerstoßenem Marmor, so mit Hausenblase vermischt worden, bewirken. Die Säure schlägt mit der Farbe auf den Boden nieder, und dann muß man genau den Zeitpunkt wahrnehmen, wenn der Wein klinkschon ist, um ihn sogleich abzustechen, und auf ein frisches Faß zu bringen. Dieß Geschäfte muß aber nicht etwa im Märzmonat, die Zeit, wo der Saft in den Weinstock tritt, sondern im folgenden Monat, oder vor dem März, besorgt werden.

2. Wei-

2. Weiße Franzweine, die rostig geworden sind, oder eine braune Farbe bekommen haben, verbessert man auf diese Weise: man nimmt gepülverten Alabaster nach Gutdünken, schüttet das Pulver, wenn man vorher 8 bis 12 Quart Wein aus dem Fasse gezogen hat, hinein, peitscht den Wein gut durch, und damit ist ihm geholfen.

Den unangenehmen Geruch und Geschmack des *Malaga*weins vertreibt man damit, daß man 4 Pfund süße abgeschäite Mandeln nimmt, diese mit Rheinwein zu einer Emulsion macht, und das Gelbe und Weiße von 12 Eymern mit einer Handvoll Salz zusetzt. Alles wird stark unter einander gepeitscht, und der Wein im Fasse damit geklärt.

Franz- oder Rheinweinen, die Unrath bey sich führen, hilft man auf diese Weise: man nimmt auf ein Oxhöft Wein 1 Pfund reinen Honig, eine Handvoll Hollunderblüthe, eine Unze zerstoßener Violwurzel; diese Sachen werden in gehöriger Quantität Wein bis zur Hälfte eingekocht. Wenn die Brühe kalt geworden ist, läßt man sie durch ein Tuch, thut das Durchgeseigte ins Faß, und peitscht alles wohl durcheinander. Ist der Wein süß genung, so gießt man noch 1 Pfund Weingeist dazu, wodurch der Wein Kraft bekömmt.

Spanischer Wein, der den nehmlichen Fehler hat, wird auf ein frisches, mit Einschlag versehenes Gefäß abgestochen. Man nimmt feinen Sand, der wohl getrocknet worden, läßt ihn heiß werden und schüttet solchen so ins Faß.

3. Die Gährung des Rheinweins zu verhüten, der gewöhnlich im Monat Junii aufstößig zu wer-

werden pflegt, füllt man das Faß auf, oder zieht den Wein auf ein andres Gefäß. Oder auch, man macht ihm Luft, öffnet den Spund, deckt ihn mit einem Schiefersteine, und so oft er mit Unrath bedeckt ist, reiniget und säubert man. Wenn die Gährung vorüber ist, welches durchs Gehör zu erkennen, läßt man den Wein noch 10 oder 12 Tage ruhn, damit die groben Hefen Zeit haben sich zu setzen, hernach sticht man den Wein auf ein uneingebranntes Faß ab.

4. Eine gute Mischung, womit man Weine, die entweder am Geruch oder Geschmack fehlerhaft sind, vorzüglich Franzweine, verbessern kann, ist diese: man nimmt einen Theil besten Honigs und zwey Theile alten Weins, läßt es zusammen über einem gelinden Feuer bis auf ein Drittheil einkochen, und schäumt fleißig mit einer saubern Schaumkelle ab. Diese Mischung wird hernach in ein verhältnißmäßiges Gefäß gethan und aufgelassen, bis sie kalt geworden ist. Die Holländer nennen die Mixtur Soet; sie dient auch alle Arten Weine, es mögen alte oder neue seyn, zu klären, und grünen Wein zu verbessern. Man nimmt hiervon 4 Berliner Maaß auf ein Oxhöft, peitscht den Wein wohl durch, läßt ihn 6 Tage ruhen, und wenn er lieblich genung ist, wird noch etwas weißer Senf- oder Mostrigsaamen hineingethan.

5. Den Wein klar zu machen, nimmt man ein Gefäß, das beynahe ganz mit eichenen Hobelspänen angefüllt ist, in dieses zieht man den Wein, und in 24 Stunden ist er klar. Man muß aber hier-

hierbey behutsam verfahren, denn es geräth nicht immer.

6. Die beste Zeit Weine abzustechen ist die, wenn der Wein nicht in Arbeit, der Wind Ost, Nordost oder Nordwest, aber nicht aus Süden, das Wetter heiter ist, und keine Gewitter in der Luft sind.

7. Weine, die den Sommer über lang und schmierig zu werden pflegen, treten bey Annäherung der Kälte wieder in vorigen Zustand zurück. Das Uebel ist folglich so groß nicht. Im Winter, wenn es stark friert, müssen diese Weine öfters abgestochen werden, und auf jedes Stück setze man ein halb Quartier Weingeist zu; die Auffüllung aber muß mit klarem Weine geschehen, so erhält man einen bessern Wein, als zuvor. Betrifft der nehmliche Zufall nur einen geringen Wein, so kann man gutes frisches Lager von einer bessern Sorte mit etwas Weingeist, mit gutem Erfolge gebrauchen. Das Faß muß tüchtig hin und her gewälzt werden. Wenn die Zeit zum Abstich da ist, muß dieser Wein auf ein frisches Gefäß gezogen werden. Mit diesem Verfahren lassen sich auch die Burgunderweine, z. E. der Vollenay, der gemeiniglich nach dem ersten Jahre lang und schmierig wird, zurecht bringen.

8. Weine, die kahnicht, aber nicht stichicht sind, diesen hilft man mit einem frischen Lager und Weingeist; das Gefäß wird stark umgewälzt und der Wein tüchtig durchgearbeitet.

9. Weine, die ihren Geist verloren haben, sticht man ab, giebt ihnen ein Drittel guten

Weins zum Zusatze, nebst einer halben Butellie Weingeist.

10. Weine, die roh und unreif schmecken, pflegt man im Norden von Europa damit zu verbessern, daß man sie, besonders die leichten weißen Sorten, auf Böden in großen Gefäßen mit Piccardan vermischt, und so verarbeiten läßt. Dadurch werden solche Weine in kurzer Zeit zu alten Weinen umgeschaffen.

11. Neue Weine, die unter Wegs von der Kälte Schaden gelitten haben, und gefroren sind, läßt man sogleich in einem guten Keller auflagern, wo sie bald wieder aufthauen. Wenn das geschehen ist, werden sie sofort mit ihren Hefen auf ein Gebind, welchem ein starker Einschlag gegeben wird, abgestochen. Man gießt ein halbes Quartier Weingeist zu, so wird der gefroren gewesene Wein völlig wiederhergestellt seyn.

12. Neuen Weinen, die einen dumpfigen Geschmack angenommen haben, hillft man damit, daß man sie gleich von den dicken Hefen ab, in ein stark mit Einschlag eingebranntes Gefäß ziehet und abklärt. Sind sie klar, so giebt man ihnen frische Fässer mit frischen Hefen, und thut in jedwedes 2 Unzen gestoßene Pfirschenkerne, hernach werden sie binnen 14 Tagen noch einigemal durch einander gestochen. Sie müßten schon außerordentlich verdorben seyn, wenn sie nach diesem Verfahren keinen reinen Geschmack erhalten sollten. Uebrigens kann man solche dumpfig gewordene Weine zu Kräuter- und Spanischbitterwein gebrauchen.

13. Ge-

13. Gegen die **unnatürliche Gährung der Weine** dienen nachstehende Mittel:

Beym **Spanischen** Weine hilft dieß, daß man den Wein auf ein reines, mit Branntwein oder Schwefel eingebranntes Gefäß absticht.

Bey Clairetweinen, die arbeiten und trüb sind, nimmt man Kieselsteine, die im Backofen gebrannt und hernach pulverisirt worden, vermischt sie mit Weißey, peitscht alles wohl durch einander, klärt damit, so ist der Wein nach einigen Tagen hell und ruhig.

Bey **Rheinweinen**, die gewöhnlich um Johanni in Gährung zu kommen pflegen, bestehet das Mittel darinne, daß man die Gebinde öffnet und zudeckt. Man legt nur einen Dach- oder Schieferstein auf das Spundloch, und nimmt fleißig die Unreinigkeit, welche sich ansetzt, weg.

Bey **weißen Weinen**, nimmt man eine Handvoll graues Seesalz, vier Quartier abgesahnte und gesottene Milch, eine Handvoll Mehl und das Weiße von sechs Eyern, dieß wird alles wohl unter einander mit dem Weine gearbeitet, nur muß der Wein vorher auf ein frisch eingebranntes Faß abgestochen worden seyn.

14. Mittel bey **Weinen, die sich nicht klären wollen:** bey Muskateller-, Malvasier- und Spanischen Weinen, nimmt man auf ein Oxhöft acht frische Eyer, zerschlägt sie samt der Schaale, wirft dazu eine Handvoll Salz, peitscht alles wohl durch einander, hernach thut man dazu ein Quartier alten spanischen Wein, eine Handvoll gröblich

gestoßenen Candiszucker, welches mit einander wohl vereiniget werden muß, und klärt damit ab.

Beym Canariensect, in dem sich die Hefen gehoben und den Wein trübe gemacht haben: wenn diese nicht wieder niederfallen wollen, wird der Wein auf ein frisches Faß, das mit frischen Hefen versehen ist, abgestochen; hernach kläret man ihn mit dem Weißen von acht oder zehn Eyern und einer Handvoll weißes Kochsalz, die beyde tüchtig durchgearbeitet werden. Wenn der Wein bräunlich ist, nimmt man noch vier Maaß abgesahnte Milch dazu.

15. Mittel, wenn die Weine ihre Farbe verloren haben: z. E. bey weißen Weinen ist dieß gut: man nimmt 8 bis 10 Quartier abgerahmte Milch, etwas Amidon und graues Seesalz, mischt alles unter einander, und klärt damit ein Faß Wein, dem man die Farbe wiedergeben will.

Clairetweine, der sonst gut ist, aber doch seine Farbe verloren hat, giebt man diese wieder mit etwas gedeckten Cahors- oder Alicanten- und Bloisweine.

Dem Rheinwein Farbe zu geben, läßt man die Spitzen von den Zweigen des schwarzen Johannisbeerstrauchs im Rheinwein digeriren; dieser Saft giebt dem Weine wieder Farbe. Andere brauchen hierzu die reifen Beeren vom vorbesagten Gewächse. Das nehmliche läßt sich auch mit Scharleykraut (Horminum sclarea major auch Gallitrichum) bewirken. Die Blätter geben dem Weine noch dazu einen feinen Geruch; allein das Kraut

ist

ist nicht das gesundeste, und der Wein steigt davon zu Kopfe.

Mallaga- und andere Spanische Weine, welche ihre Farbe verloren haben und braun geworden sind, bringt man wieder zurecht, wenn man Salpeter und florentiner Violwurzel, von jedem 4 Unzen, das Weiße von acht Eyern, und so viel Salz dazu nimmt, daß daraus eine Salzlacke wird, damit kläret man den Wein.

Clairet- oder hellrother Wein, der braun oder trüb geworden ist, wird dadurch verbessert: man nimmt eine Butellie Regenwasser, acht Eyer, eine Handvoll Salz, schlägt alles wohl durch einander, und läßt das Gemengsel sechs Stunden lang stehen; hernach schüttet man es ins Faß, arbeitet es wohl durcheinander, und in drey Tagen hat sich der Wein gebessert.

16. Mittel, den **Weinen den übeln Geruch und Geschmack zu benehmen**, und den einen und den andern zu verbessern: beym **rothen** Weine nimmt man zwey Unzen Schwefel, eine halbe Unze gewürzten Kalmus; der Schwefel wird in einem irdenen Gefäß geschmolzen und mit steifer Leinwand davon ein Einschlag zubereitet. Hiermit brennt man das leere Gebind ein, sticht den Wein darauf, und setzt ein Quartier kräftiges Rosenwasser hinzu; hernach wird das Faß stark gekollert. In ein paar Tagen ist der Wein verbessert.

Bey weißen Weinen, nimmt man mallagaische Rosinen, stößt diese in einem steinernen Mörsel, läßt einige Pfund davon in 12 bis 15 Quart Wein in-

infundiren, nach 24 Stunden Zeit läßt man es durch ein Tuch; ziehet den Wein auf ein frisch eingebranntes Faß, und thut die Infusion dazu.

Bey Mallagawein, nimmt man 4 Pfund süße Mandeln, macht davon mit einer hinlänglichen Quantität Weins eine Emulsion, nimmt dazu noch das Weiße von zwölf Eyern und eine Handvoll Salz; mit dieser Mischung wird der Wein geklärt.

Bey Rhein- und Franzweinen: man nimmt 4 Maaß oder Quart Wein, ein Pfund Honig, eine Handvoll Hollunderblüthen, eine Unze zerstoßene Violwurzel, dieß wird auf die Hälfte eingekocht; wenn es kalt geworden ist, seiget man es durch ein Tuch, schüttet es ins Faß, und arbeitet das Ganze wohl durcheinander. Man nimmt auf ein Oxhöft 1 Pfund Weingeist noch dazu, und läßt den Wein hernach ruhen und sich klären.

17. Mittel gegen den Stich der Weine: beym Rheinweine ziehet man auf ein wohl eingebranntes frisches Faß über, nimmt 10 bis 12 Pfund abgeschäumten Honig, 8 Quart abgesahnte Milch, und kläret hiermit.

Zarten, leichten und hellrothen Franzweinen giebt man frische und kräftige Hefen mit Spähnen von Kienholz. Das Oelichte dieser letztern macht, daß der Geist nicht verfliegt.

Zwölftes Kapitel.

Weinproben, Untersuchungs-Methoden, ob die Weine verfälscht sind und dergl.

Wenn man den Wein auf Fässer ziehet, giebt man ihm einen neuen Abstich, läßt die Hefen in den ersten Fässern wohl zugemacht, und giebt Acht, ob die Hefen sich verändert, etwa einen übeln Geruch oder Geschmack angenommen haben, oder sich Insekten darinne befinden; ist nichts dergleichen wahrzunehmen, so kann man schon unbesorgt seyn, und darf nicht befürchten, daß der Wein verderben werde. Im Gegentheil aber hat man alle Ursache, den Umschlag des Weines zu ahnen.

Man bedient sich auch zum Probiren des Fliederholzes, das ausgehöhlt seyn muß, dieses sticht man ins Faß bis in die Hefen, zieht etwas von den Hefen mit herauf, und am Geschmack dieser letztern erkennet man die Beschaffenheit des Weins.

Will einer wissen, ob der Wein den Stich bekömmt, so hat er folgendes zu beobachten: das Faß muß ganz voll seyn, und so gar überlaufen, an dem Spunde wird eine Röhre angebracht, an der eine im Oel getränkte Blase, welche nachgiebt, und mit Luft angefüllt wird, befestiget ist. Wenn man diese von Zeit zu Zeit niederpreßt, kann man erfahren, ob noch Kraft im Weine stecke oder nicht. Diese Anzeige ist bey Weinen die zuverläßigste, die

man haben kann. Gleich Anfangs, wo die Luft abnimmt, bemerkt man noch nichts säuerliches am Geschmack; wenn aber die Luft den Wein verläßt, dann ist es ein Zeichen, daß er verdirbt, sobald das Gefäß nicht wohl zugemacht ist, und dann muß man mit Einschlag zu Hülfe kommen.

Franzweine, Franken- und Rheinweine probiret man auf nachstehende Weise: man nimmt ungelöschten Kalk, gießt frisch Wasser darauf, rührt es um, und läßt es einen Tag und eine Nacht stehen, alsdann nimmt man von diesem Kalkwasser eine halbe Butellie, läßt es in einem neuen Topfe aufkochen, und wenn es erkaltet ist, filtrirt man es durch Löschpapier, thut das filtrirte in ein Glas, und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man unter ein halbes Weinglas voll etwas von diesem Kalkwasser gießt, und der Wein seine Farbe verdunkelt, so ist er verfälscht; behält er aber die vorige Farbe, so ist er ächt.

Vor allen andern werden die rothen Weine häufig verfälscht und angefärbt. Es sind zwar die Mittel, welche man zur Färbung solcher erkünstelten Weine gebraucht, größtentheils unschädlich, indem sie mit rothem Sandel, Krapp, Koschenille, Kermesbeeren, Bick- oder Heidelbeeren gefärbt werden; dagegen aber sind die Verfälschungen der Weine mit Bleymitteln und Mineralien wahre Giftmischereyen.

Es werden aber auch den Weinen schädliche Eigenschaften aus Nachläßigkeit oder Unwissenheit mitgetheilt, wie z. E. mit messingenen Hähnen,

an

an denen ein Grünspan entstehet, der sich hernach mit dem abgezapften Weine vermischt; durch kupferne und zinnerne Gefäße und Kannen, womit z. B. in Schlesien, insonderheit zu Breslau, der Wein bey den Weinschenken gemessen wird, so wie durch den bleyernen Schrot, womit die Butellien gereiniget werden u. s. w.

Um nun jeden Wein, er sey verdächtig oder nicht, zu prüfen, ob er etwa mit mineralischen Körpern vermischt oder verunreiniget sey, werden nachstehende Mittel, nehmlich der Liquor vini probatorius, und die Blutlauge, Lixivium sanguinis empfohlen.

Von dem Liquor vin. prob. nimmt man ein viertel Loth, der hell wie Wasser seyn, aber doch wie faule Eyer riechen muß. Man tröpfelt hiervon 16 bis 20 Tropfen in ein gewöhnliches aber reines Weinglas, mit demselben Weine angefüllt, den man prüfen will. Wird der Wein von diesem Liquor trüb und weißwolkigt, und läßt einen weißen Bodensatz fallen, so ist er zuverläßig mit keinem Mineral verfälscht oder verunreiniget. Fällt aber der Wein sogleich sehr ins dunkle, oder anfänglich ins röthliche, braune oder gar ins schwarze, so ist er einer Verfälschung oder Verunreinigung mit irgend einem Mineral verdächtig, und je schwärzer der Wein wird, desto größer und gegründeter ist der darob zu schöpfende Verdacht. Wird der Wein rothbräunlich gefärbt, und hatte er vorher einen süßlichen, hinterher zusammen ziehenden Geschmack, so ist er mit Bleytheilen verfälscht und vergiftet, folglich den Verbrauchern

 höchst

höchst nachtheilig; wird aber der Wein blauschwärzlich, und schmeckte vorher etwas zusammenziehend nach Dinte, so ist er mit Eisen verunreiniget. Wenn er endlich Kupfertheile oder Grünspan enthält, wird er braunroth, und läßt einen schwarzgrauen Bodensatz fallen.

Die Vorsicht erfordert, daß man die Versuche mit diesem Liquor, wegen seines höchst widrigen Geruches in freyer Luft anstelle; auch muß er frisch seyn, weil er sonst keine Veränderung hervorzubringen fähig ist.

Ist der Wein durch diesen Probeliquor dunkel oder schwärzlich gefärbt, und einer Metallvermischung verdächtig gefunden worden, dann stellet man ferner die Versuche mit der Blutlauge, Lixivium sanguinis, folgendermaßen an: man thut 100 Tropfen in ein Glas mit Wein, färbet sich der Wein sehr blaß- oder zeisiggrün, und läßt nach 6 bis 8 Stunden einen weißgrauen oder perlfarbenen Bodensatz fallen, so ist es ein sicheres Kennzeichen, daß der Wein Bleytheile enthalte. Nimmt es eine blaugrünliche Farbe an, und läßt nach einigen Stunden einen blauen Bodensatz fallen, so ist er mit Eisen verunreiniget. Enthält er Kupfertheile oder Grünspan, so bekömmt man eine rothbraune Farbe, und er läßt nach einigen Stunden einen rothbraunen Bodensatz fallen.

Es ist übrigens bekannt, daß fast alle Weine geschwefelt werden. Hat man zu diesem Schwefeln oder Ein- und Aufbrennen der Fässer zu vielen Schwefel genommen, so ist der Wein überschwe-

schwefelt und ungesund, erregt Hitze im Blut, Beschwerden der goldenen Ader, betäubt den Kopf und greift die Nerven an. Um nun zu prüfen, ob ein Wein überschwefelt sey, darf man nur ein frisch gelegtes Hühnerey in ein mit dem Wein angefülltes Bierglas legen, und das Glas bedeckt 24 Stunden an einem mäßig warmen Orte stehen lassen. Wird die Schaale des Eyes schwarz, so ist es ein Merkmal, daß der Wein überschwefelt sey. Auch ein Stückchen sehr glatt polirtes Silber über 24 Stunden in den Wein gelegt, verliert seinen Glanz, und läuft schwarz an.

Man prüft auch die Weine, ob sie überschwefelt sind, noch damit, daß man ohngefähr 30 Tropfen von einer Silberauflösung in Salpetersäure (Solutio argenti in spiritu nitri) in den Wein thut.

Dreyzehntes Kapitel.

Vom Weinessig.

Jeder Weinbergsbesitzer kann sich ohne viele Umstände seinen eigenen Weineßig machen. Die Auslage bestehet in zwey gut gebrannten Krügen oder Flaschen, und einer Kanne recht sauren Weineßig in die erste Flasche. Hierzu füllet man erst zwey Kannen Wein, läßt ihn drey Tage an der Sonne, oder im Winter an dem Ofen stehen, dann füllet man wieder zwey Kannen nach, und so fort, bis die erste Flasche voll ist. Hat diese acht Tage gesäuert, so füllet man zwey Kannen in die zweyte ab,

ab, macht die erste wieder voll, und füllet die zweyte auch nach und nach an. Will man nun in acht Tagen aus der ersten zum Gebrauch wegnehmen, so füllet man aus der zweyten zu, und diese wieder mit Weine an. Auch kann man von den unreifen Weintrauben, welche **Herlinge** genannt werden, wenn man solche zerquetscht, und Wein darauf gießet, einen scharfen Eßig verfertigen.

Eine der besten Anweisungen zur Kunst des Eßigfabrikanten hat Demachy geliefert. Die Uebersetzung ist 1784. erschienen. Die Vorschriften, die darinne gegeben werden, sind nicht empirisch, sondern nach richtigen auf Erfahrung gegründeten Begriffen abgefaßt. Der Aufsatz handelt in zehn Kapiteln von der Gährung, von den dabey zu beobachtenden Vorsichten, den Eigenschaften des Eßiges, seiner Aufbewahrung zum Handel, den Mißbräuchen, die sich bey dieser Kunst eingeschlichen haben, von der Destillation des Weineßigs, der Aufbewahrung oder Einlegung der Früchte und Gemüße in Eßig, von den gewürzten und Kräutereßigen, von den Flüßigkeiten, die man für Eßig ausgiebt, oder deren man sich in einigen Gegenden statt derselben bedient; von der Bereitung des Agrestes und Möstrichs; von den Weinhefen, und wie sich die Eßigfabrikanten derselben bedienen.

Die Eßiggährung zu bewirken, ist eine starke künstliche Wärme von 20 bis 22 Graden des Reaumurschen Thermometers nöthig, und während seiner Bereitung muß man die Einwirkung der freyen Luft verhindern.

Die

Die Zuthaten anderer Substanzen, außer dem Weine, desgleichen die Hefen und andere Zusätze, sind Mittel, eine größere künstliche Wärme zu erregen, worüber jedoch der Naturkundiger den Künstler belehren muß, wenn dieser recht sicher gehen soll; denn bey den angeblichen Geheimnissen, welche jede Eßigbrauerzunft besitzen mag, nehmlich von der Eßigmutter an bis zu jeder andern Sache, muß man bemerken, daß sie die Fäulniß ausnehmend befördern.

Die Verfahrungsart, wie man in **Deutschland** Eßig bereitet, besteht darinne: man füllt eine Pipe zu zwey Dritteln mit 400 Pinten gutem Wein an, und nächstdem siedet man in einem Kessel auf ein oder mehrere Male 100 Pinten desselben Weins ab, und gießt diese ganz kochend in das Faß, von welchem man die viereckigte Klappe im obern Boden des stehenden Fasses zumacht und mit Tüchern bedeckt, um den Wein in der Hitze zu erhalten. Nach Verlauf von 3 bis 4 Tagen zapft man unten etwas von der Flüßigkeit ab; fängt diese nicht an trübe zu werden, oder ist es nur wenig, so ziehet man geschwinde abermals 100 Pinten ab, kocht solche wie das erstemal, und gießt sie wiederum in das Faß hinein. Es ist selten der Fall, daß diese zweyte Handanlegung nicht hinreichend seyn sollte, die sauere Gährung zu bewirken. Sobald man nun bemerkt, daß es Eßig geworden ist, öffnet man die Pipenklappe, kühlet ab, und ziehet den Eßig, sobald er sich aufgehellt hat, auf ein andres Faß, und verwahrt solchen an einem kühlen Orte.

In

In den **nordischen** Ländern füllet man die Pipe zu $\frac{3}{4}$ oder $\frac{2}{3}$ mit Wein, und $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{3}$ mit Eßig an: Man schlägt den Spund zu, und wälzt die Tonne auf dem Lager, eine längere oder kürzere Zeit hin und her, und wiederholet dieß, wenigstens dreymal in 24 Stunden, nach Beschaffenheit der Jahrszeit, der Wärme des Orts und der Güte des Weins. Sobald der Wein recht trübe wird und säuert, läßt man das Faß vier bis fünf Tage in Ruhe, ziehet den Eßig ab, und hebt ihn in wohl verstopften Gefäßen auf.

Nach der in den **Niederlanden** gebräuchlichen Methode stellet man Tonnen auf ein Lager, je zwey und zwey. Die Fässer haben gegen ein Drittel ihrer Höhe einen falschen Boden, welcher an verschiedenen Orten wie ein Durschlag durchbohrt ist, und auf einem inwendig befestigten Reif ruhet, auch zwey Zoll über dem rechten Boden einen Hahn hat. Auf den falschen Boden schüttet man herbe Sachen, wie z. E. dicke Hefen, Weinbeertrestern, scharfe Pflanzen aus der Klasse der vierblätterichten Blumen, als der Gartenraute, der Rettige und dergl.; dann füllet man allemal eine von den beyden Tonnen mit bloßem Weine an; den andern Tag, oder welches noch besser ist, zweymal des Tags, ziehet man diesen Wein auf Schleifkannen, und gießt solchen in die leeren Tonnen, und mit diesem Ueberfüllen aus einer Tonne in die andere fährt man so lange fort, bis der Wein recht trübe und sauer ist; dann gießt man ihn in ein andres Faß, welches man zuspundet, und den Eßig sich setzen läßt. Diese Aufhellung beschleiniget man dadurch, daß man

man in das letztere Faß dünne und breite büchene Späne wirft, welche der sich setzenden Hefe viel Oberfläche darreichen, und die Absonderung beschleinigen. Die Wärme oder vielmehr die Bewegung macht das Hauptsächlichste der bisher angeführten Verfahrungsweisen aus.

In Frankreich wird das Eßigfaß mit schon fertigem Eßig zur Hälfte angefüllt. Hierzu füllet man vermittelst eines Trichters 10 Pinten Wein; nach Verlauf von 8 Tagen, zuweilen auch noch in kürzerer Zeit, wenn der Sommer heiß ist, abermals 10 Pinten Wein, oder wenn es sehr heiß ist, zweymal 10 Pinten, welches man abkühlen nennet, und fährt so alle 8 Tage fort, bis die Tonne angefüllt ist, welche auch immer offen bleiben muß. Beym Abziehen läßt man jedes Faß zur Hälfte mit Eßig angefüllt, um mit der stufenweisen Anfüllung von neuem den Anfang zu machen. Der Eßig erzeuget sich noch immer ununterbrochen fort, und nach der Erfahrung bey einer Wärme von 20 bis 22 Graden nach dem Reaumurschen Thermometer. Man hat selten nöthig, die Tonne vor dem zehnten Jahre zu reinigen.

Die Pariser Methode ist fast die nehmliche, als die Niederländische, nur mit dem Unterschiede, daß man den Stellbottig mit herben Dingen belegt, besonders, daß man viel von dem von den Hefen abgezogenen Weine oder Lagerwein hinzusetzet. Sobald die Flüßigkeit sich zu trüben anfängt, rühret man eine bestimmte Menge Eßigbrod darunter, welches ein Gemengsel von Brod, Ingwer, Kubeben, langem und weißem Pfeffer, und englischem

Ge-

Gewürze ist. Man nimmt auf die Pinte Flüßigkeit eine halbe bis ganze Unze, läßt die Flüßigkeit sich aufhellen, und eilet zum Verschenken, weil solcher Eßig bald in Fäulniß zu gerathen anfängt.

Etwas unappetitlicher ist ein andres Verfahres, wobey man 12 Pfund natürlicher Unreinigkeiten von Menschen auf 300 Pinten Wein gebraucht. Was schadet aber das im Grunde? es weiß ja so mancher nicht, wovon er sich nährt und was ihm fett macht, und doch kümmert ihn das nicht.

Unter allen einfachen Arten des Weineßiges ist der ungarische und französische am beliebtesten. Unter den französischen giebt man dem von Orléans den Vorzug; es sey nun, daß die Weine aus dieser Provinz sich besser dazu schicken, oder, daß die dasigen Eßigbrauer das Werk am besten verstehen.

Der Handel mit Weineßig macht in Frankreich, Holland, und unsern deutschen Seestädten ein wichtiges Gewerbe aus. Holland fährt viel nach Hamburg, Bremen und ganz Norden aus. Die Engländer, Schottländer, Irländer und Niederländer ziehen viel aus Guyenne über Bordeaux, aus Orléanois, Bléſois, Anjou, Aunis und Brétagne von Rochette, Nantes und St. Malo, und in allen Plätzen an der Ostsee und im Norden ist der französische Eßig eine willkommene Waare.

Von zusammengesetzten Eßigen liefert Paris eine große Menge. So findet man z. E. bey dem Weineßigfabrikanten Maille, rue St. Andre des Arts, über 200 verschiedene Sorten Eßige, die bey der Toilette, bey Bädern, in der Küche, und

in

in der Medicin gebraucht werden. Die meisten sind von in- und ausländischen Pflanzen, Blüthen, Früchten, Weinen, Saamenkörnern u. s. w. zubereitet.

Außer Paris sind Dijon, Chalons-sur-Marne und einige andere französische Städte ihrer einfachen, doppelten, gefärbten, parfumirten und dergleichen feinen Eßige wegen im Rufe.

Vierzehntes Kapitel.

Von gebrannten oder abgezogenen Weinen.

Der Handel mit diesen oder mit Branntwein, der von Weinen abgezogen worden ist, hängt mit dem Weinhandel Frankreichs, Spaniens u. s. w. genau zusammen. Der beträchtlichste Branntweinhandel wird zwischen den französischen Seestädten, wie auch Katalonien, Valenzien und Holland, den deutschen Seestädten, den Häfen im Norden u. s. w. getrieben.

Branntwein im eigentlichen Verstande, heißt man das spirituöse, brennbare, flüßige Wesen, welches vom Weine, den Weinhefen oder Trestern abgezogen ist.

Wenn dieser Liquor zum zweytenmal über den Helm getrieben worden, nennt man ihn Weingeist. Und solcher Weingeist, der durch noch eine oder mehrere Destillirungen noch reiner abgezogen worden ist, wird rectificirter Weingeist genannt.

Wenn man die Güte des rectificirten Weingeistes erforschen will, siehet man zu, ob er, wenn er angezündet worden, sich ganz und völlig verzehrt, ohne einigen Unrath zurück zu lassen; oder, welches noch sicherer ist, wenn man ein wenig Kanonenpulver in den zu probirenden Wein wirft, und dieses Pulver sich entzündet, wenn der Weingeist sich verzehrt hat.

Was den einfachen Branntwein anbelangt, so suchen ihn die, welche sich auf ihre Waare verstehen, so weiß als möglich, höchst klar und von reinem Geschmack aus. Ein solcher untadelhafter Branntwein muß vollkommen Probe halten, das will sagen, wenn man ihn in ein Glas gießt, muß ein weißer Schaum entstehen, der sich in einem Kreise auflöset, welchen die französischen Wein- und Branntweinhändler le chapelet nennen; denn allein der gehörig von seinem Phlegma abgesonderte Branntwein, in welchem wenig wässerichte Theile zurück geblieben sind, kann diesen Kreis vollkommen bilden.

Im Weine unterscheidet man dreyerley Bestandtheile: einen starken flüchtigen und brennbaren Geist; einen schwachen oder geringen Geist, und eine dicke, feste und phlegmatische Materie. Aus dem erstern entstehet der Branntwein. Dieser ist brennbar, flüchtig, stark, scharf auf der Zunge, schmackhaft, glänzend wie Krystall; er vereiniget Stärke mit Annehmlichkeit, und ist bey allem Feuer doch dem Geruch und Geschmack angenehm. Aus diesem Geiste wird ein höchst klarer, glänzender, ungemein lebhafter und weißer Liquor gezogen,

gen, indem er durch die Wirkung des Feuers von den groben Theilen, die mit ihm vereiniget waren, befreyet wird, und diesen nennet man guten und starken Branntwein. Unter schwachen Geiste (esprit inférieur) wird der verstanden, welcher aus den dicken Theilen gewonnen wird, nachdem sich der stärkere Geist, als subtiler, davon abgesondert hat. Dieser schwächere Spiritus ist auch noch klar, weiß und durchsichtig, aber er besitzt doch nicht die Brennbarkeit, Lebhaftigkeit, den guten reinen Geruch und Geschmack, die dem andern eigen sind. Die Branntweinbrenner nennen diesen eau de vie séconde, oder 2te Sorte.

Man zieht in Frankreich fast überall Branntwein ab, wo nur Wein gebauet wird. Man nimmt dazu sowohl verdorbene als auch gute Weine.

Die besten liefern Languedock, die Gegend um Nantes und Poitou. Man schätzt sie mehr als die andern, weil sie feiner, stärker und annehmlicher von Geschmack, und länger die Probe aushalten. Von diesen wird auch die größte Menge noch auswärts verschifft.

Diesen folgen zunächst die aus Anjou, Touraine und Orléans. Sie werden auf dem Loirefluß, insonderheit nach Paris, Flandern u. s. w. verfahren. Ile de Rhé in Aunis liefert vielen und schönen Anis- und Fenchelbranntwein.

Auch die aus Provence, ferner von Charente, Oleron etc. sind nicht zu verachten.

Die Anzahl der Schiffe, welche in Friedenszeiten diese Waare aus den französischen Häfen abholen, ist außerordentlich groß; man sieht ihrer aus allen Gegenden von Europa ankommen. Bordeaux allein verschifft jährlich im Durchschnitt 18 bis 20,000 Fässer Branntwein und Spiritus, Charente gegen 35,000 Bariques; Rochelle 14 bis 15,000 Oxhöft; Nantes 7 bis 8000, Ile de Rhe 10,000 Bariques, Oleron 4000; Angouleme 5 bis 6000; Cette und die übrigen Häfen nach Verhältniß. Cognac-Branntwein werden jährlich im Durchschnitt 40,000 Bariques oder Oxhöft ausgeführt.

Holland nimmt davon eine größere Menge, als alle übrigen Nationen zusammen genommen; es treibt damit einen vortheilhaften Zwischenhandel nach Norden und Amerika. Man rechnet, daß die holländischen Schiffe blos von Bordeaux jährlich bis 12,000 Stück Fässer Branntwein wegholen.

Hamburg ziehet allein mehr Branntwein aus den französischen Häfen, als die übrigen deutschen Städte, die Häfen an der Ostsee und ganz Norden. Es läßt jährlich 4 bis 5000 Fässer Franzbranntwein kommen. Zu gewissen Zeiten noch weit mehr.

Auch Spanien liefert sehr viel Branntwein zum Handel, vorzüglich Catalonien. Man rechnet, daß jährlich über 30,000 Pipen allein nach Amerika ausgeführt werden. Die Oerter, wo er geladen wird, sind Barcellona, Reus, Alicante, Corunha und Bilboa.

Der

Der spanische Branntwein ist nicht völlig so gut wie der französische, aber auch gemeiniglich wohlfeiler im Preiß.

Ungarn fieng seit einigen Jahren an viel Branntwein zu liefern, der in den österreichischen, türkischen Staaten und dergl. Liebhaber fand. Die besten Sorten des ungarischen Branntweins geben dem Arack nichts nach. Sie haben eben so viel Feuer und einen reinern Geschmack, als jener, und verdienten auswärts bekannter zu seyn, als sie wirklich sind.

Der Franzbranntwein wird entweder in ganzen, halben oder Viertel-Stück Fässern, die man Pieces oder Poinçons nennt, oder in Oxhöften, Bariques etc. zum Handel gebracht.

Die Branntweine von Blois sind in Poinçons.

Die aus Anjou, Poitou und von Nantes in Pipen und Tonneaux.

Bordeaux, Cognac, Rochelle und Ile de Rhé liefern die ihrigen in Bariques u. s. w.

Zu Bordeaux, Saintes und in andern Oertern von Guyenne hält die Barique 32 Veltes.

Zu Nantes und in Anjou 29 Veltes. Zu Bayonne 32 Veltes; die Waare ist aber in Stücken von 80 Veltes.

Zu Rochelle, Cognac, Ile de Rhé und in Aunis, handelt man nach 27 Veltes; die Branntweine sind aber in Stücken von 80 Veltes.

Die von Aunis sind auch wohl in Stückfässern von 60 Setiers; der Setier von 8 Pariser Pinten.

So auch Cognac-Branntwein in Gebinden von 60 bis 64 Pariser Setiers, und zuweilen in Stückfässern von 90 bis 92 Setiers, aber der Verkauf wird doch nach Bariques von 27 Setiers regulirt.

Marennes liefert seine Waare in Tierçons von 60 Veltes zu 8 Pintes. Sie geht insonderheit nach den französischen Inseln.

Cognac verschifft seine Branntweine auf dem Charentefluß nach England und Irland. In Friedenszeiten gehen sie nach Dünkirchen, im Kriege nach Rotterdam.

Es liefert auch noch doppelten Weingeist, halb Wasser, gemeinen neuen Branntwein, zu 4 Graden Stärke, alten zu 3 Graden, $\frac{2}{3}$, $\frac{2}{7}$, $\frac{4}{7}$ Spiritus etc.

Angouleme in Angoumois handelt nach 27 Veltes; die Branntweine sind entweder nach Cognacprobe oder nach Holländischer. Diese hier ist 10 Procent geringer. Die Branntweine aus Angoumois und von Cognac werden zu Charente geladen.

Der Branntwein von Rochelle ist in Stücken von 60 Veltes.

Der von Cahors in Bariques von 25 Veltes, die 520 bis 530 Pfund Markgewicht wiegen.

Der von Seudres in Tierçons, wie der vorstehende Seudres-Branntwein, hat unterschiedlichen Gehalt. Der gemeinste ist ordinärer Branntwein, welcher 2 Grade nach der Tespaprobe hält. Der sogenannte Cognac 4 Grade. Der Spiritus oder sogenannte $\frac{3}{7}$ von 11 Graden. Die hiesigen

Sor-

Sorten gehen nach Flandern, Artois, Picardie, Neuengland, den französischen Inseln u. s. w.

Die Velte, nach der alle Gebinde überhaupt bestimmt werden, hält 3 Pots, der Pot 2 Pinten, und eine Pinte wiegt etwas weniger als 2½ Pfund Markgewicht. Die Velte zu Saintes, in ganz Saintogne etc. hält 8¾ Pariser Pinten, so auch in Charente.

Buſpard oder Buſſe, iſt der halbe Theil einer Barique.

In Provence und Languedock handelt man den Branntwein nach Quintal oder Centner, mit samt der Fuſtage gewogen. In der letztern Provinz nach Tablegewicht, welches zwanzig Procent schwächer als Markgewicht.

Zu Amſterdam, Hamburg und Lübeck hat ein Faß Branntwein 30 Viertel.

Dreyßig Amſterdamer Viertel wiegen gegen 410 Pfund dasigen Gewichts. 48 Bordeauxer Veltes vergleichen sich mit 49 Amſterdamer Veltes.

Diejenigen, welche in Frankreich Branntweine brennen, füllen sie gemeiniglich in Stückfässer, und selten in Oxhöft oder kleinere Gebinde, theils, weil die Waare in kleinen Gebinden mehr Kosten fürs Holz verursacht, theils auch, weil bey größern an der Fracht zu ersparen iſt. Solche Kaufleute, die aus der erſten Hand kaufen, und die Waare wieder verlassen, stechen sie erſt in Oxhöfte, Poinçons, Tierçons und Quarts ab, um jedem nach Belieben dienen zu können.

Man macht auch manche Sorten viel stärker als die andern, daher die Unterschiede in der Benennung und im Preiß. Durch Spiritus verstehet man den Weingeist lauter und ohne Vermischung. Mischet man diesen mit séconde eau de vie, oder schwachen Spiritus, so wird sogenannter $\frac{4}{5}$, $\frac{3}{5}$, $\frac{4}{7}$ u. s. w. daraus z. E. 20 Pots starken reinen Spiritus mit 4 Pots von der zweyten Sorte versetzt, giebt $\frac{4}{5}$, den die Franzosen quatre cinquiemes nennen.

Einfacher Franzbranntwein hat übrigens nur wenig Geist, wenn man die Stärke des besten Spiritus auf 18 Grade annimmt, so kommen

auf den neuen Cognac —	4 Grade bis $4\frac{1}{2}$,	
— — alten dito —	3	—
— — doppelten Spiritus	9	—
— — einfachen Branntwein von Seudres —	2	—
— — Spiritus von $\frac{3}{5}$ —	11	—
— — dergl. von Barcellona $\frac{4}{7}$ genannt —	$1\frac{2}{3}$	—
— — $\frac{3}{4}$ Spiritus von Bordeaux	11	—
— — doppelten Branntwein oder Spiritus von dito	13	—
— — Branntwein von Marennes — —	4	—
— — einfachen Branntwein von Bordeaux	$1\frac{1}{2}$	—
— — Branntwein von Cette	$1\frac{1}{2}$ Grad bis $2\frac{1}{2}$.	

Die stärkern Sorten der Franzbranntweine heißt man in Holland Vorloop, deutsch Vorlauf.

Man

Man gebraucht sie, die geringern und schwächern Branntweine damit zu verstärken, wie auch zu Likören, parfumirten Sachen u. s. w.

Conti finti, auf Branntweine aus verschiedenen französischen Häfen nach allerley Bestimmungen:

1) Idealrechnung über 5 Oxhöft Franzbranntwein, von Nantes nach Rotterdam.

Die 5 Bariques haben gemessen 160 Veltes, zu 90 Livers, die 29 Veltes, macht	L. 529	S. 13	D. 1
Expeditionskosten und Auslagen aller Art:			
Für Magazinage-Gebühren, ein- und ausbringen	L. 1	S. 5	D. —
Küperlohn	10	—	—
Mäckelgeld und für den Empfang 20 Sous, und Visirlohn 2 S. vom Gebinde	5	10	—
Ausfuhrgefälle, 3 Sous von der Velte etc.	23	18	6
Everführerlohn, 3 Liv. 3 Sous für die Seetonne	3	15	—
Kommissionsgebühr von 574 Liv. zu 2 Procent	11	9	5
	Liv. 55	18	11
	Liv. 585	S. 12	

2) Ueber 25 Stück Branntwein, von Montpellier nach Hamburg.

Diese hielten $1836\frac{1}{2}$ Viertel oder Veltes, zu $20\frac{1}{2}$ Pfund im Gewicht, macht 37648 Pfund; der

Quintal zu 11 Liv. 5 Sous;	L.4142	S.14	D.6
Unkosten hierauf:			
Mäckelgeld 1 $\frac{0}{0}$ - -	L.41	S.8	D.—
Packhausmiethe und die Waare am Bord zu bringen -	26	5	—
Verküpern zu 40 S. pr. St.	50	—	—
Stauerlohn und Trinkgeld an die Schiffsleute - -	7	10	—
Zoll - - - -	169	5	—
	294	8	—
	Liv. 4437	2	6
Provision 2 $\frac{0}{0}$ —	88	14	9
	Liv. 4525	17	3

3) Ueber 10 Stück Branntwein von Cette, die gehalten haben:

747½ Viertel zu 20½ Pfund, zu 14 Liv. und 10 Sous die 100 Pfund, machen -	L.2221	S.18
Unkosten hierauf:		
Mäckelgeld und Sicherheit für den Vorschuß 1½ $\frac{0}{0}$ - - -	L.33	S.6
Fracht von Méze nach Cette zu 22 S.	11	—
Küper- und Zuschlagelohn zu 40 S.	20	—
Magazingebühr, an Bord zu bringen zu 15 S.	7	10
Stauerlohn zu 3 Sous - -	1	10
Befrachtungs-Unkosten - -	12	9
Zollgebühren nach Quittung -	68	16
	154	11
	Liv. 2376	9
Provision zu 2 $\frac{0}{0}$ —	47	10
	Liv. 2423	19

4) Ue-

4) Ueber 10 Stück Cognac - Branntwein, von Charente nach Holland.

Die gehalten haben 810 Veltes, zu 85 Livers, macht = = = £. 2550

Unkosten bey der Expedirung:

Ausfuhrgefälle, 15 Liv. 14 Sous, auf jede 27 Valtes = = =	£. 473	S. 5
Küperlohn zu 15 S., und am Bord zu bringen 30 S., zusammen =	22	10
Mäckelgeld, 25 S., für jede 27 Veltes	37	10
Stauerlohn, zu $2\frac{1}{2}$ S. fürs Stück	1	5
Wechselcourtage und Briefporto =	5	14
Provision von 3090 Liv. zu 2 Procent	61	16
	602	—
	Liv. 3152	—

5) Ueber 20 Stück Branntwein von Rochelle, aus eben dem Orte.

Sie hielten jedes 50 bis 55 Veltes, zusammen überhaupt 1080 Veltes zu 80 Liv.; die Barique von 27 Veltes, machen = = £. 3200

Kosten bey Versendung:

Ausfuhrgefälle zu 3 Liv. pr. Barique	£. 121	S. 5
Unkosten bis an Bord = =	62	15
Wechselcourtage und Porto =	6	4
Kommissionsgebühr von 3390 Liv. zu 2%	67	16
	258	—
	Liv. 3458	—

6) Ue-

6) Ueber $^{30}/_{2}$ Stück Branntwein von Bayonne, frey an Bord zu liefern:

Haben gehalten 1270 Veltes zu 105 Livers, die 32 Veltes machen	£. 4167	S. 4
Dazu		
Für Primage und kleine Kosten	£. 7	S. 10
Wechselcourtage von der Tratte $\frac{1}{8}\frac{0}{0}$	5	6
	12	16
	Liv. 4180	—
Provision zu 2 $\frac{0}{0}$ —	83	12
	Liv. 4263	12

7) Ueber 25 Stück Branntwein von Bordeaux.

Diese haben gehalten: 1240 Veltes, zu 62 Livers, die 32 Veltes machen	£. 2402	S. 10
Unkosten hierauf:		
Ausfuhrgefälle zu 22 Liv. 18 Sous pr. St.	£. 572	S. 10
Küperlohn zu 2 Livers 5 Sous pr. dito	56	5
Mäckelgeld und fürs Visiren à 11 S.	13	15
An den Kay und an Bord zu bringen zu 36 Sous	45	—
	687	10
	Liv. 3090	—
Provision 2 $\frac{0}{0}$ —	61	16
	Liv. 3151	16

8) Ue-

8) Ueber 20 halbe Stück Branntwein, die zu Charente eingekauft, aber zu St. Jean d'Angely abgeladen wurden:

No.	1	= 60	Veltes.		No.	11	= 59½	Veltes.
—	2	= 59½	—		—	12	= 67½	—
—	3	= 63½	—		—	13	= 62	—
—	4	= 56½	—		—	14	= 67½	—
—	5	= 59	—		—	15	= 57	—
—	6	= 64½	—		—	16	= 60½	—
—	7	= 57	—		—	17	= 58	—
—	8	= 63½	—		—	18	= 56½	—
—	9	= 62½	—		—	19	= 63	—
—	10	= 65	—		—	20	= 62½	—

Zusammen 1225 Veltes.

Hiervon die 27 Veltes zu 67 Livers ersten Einkaufs, und zu 70 in Charente geliefert,

L. 3175 S. 18 D. 6

Unkosten:

Zollgebühren zu Charente, 1257 Veltes, zu 17 Liv. 2 Sous, die 27 Veltes = =	L. 796	S. 2	D. —
Briefporto, Stauerlohn u. s. w.	5	10	—
Expeditionskosten zu Charente	10	—	—
Mäckelgeld u. s. w. = =	7	13	1
	819	5	1
	Liv. 3995	3	7
Provision 2 Procent —	79	18	—
	Liv. 4075	1	7

Die

Die französischen Branntweine waren vorhin ziemlich starken Ausfuhrgefällen unterworfen, wie aus diesen Idealrechnungen zu ersehen ist; sie sind aber durch ein Arret des Königs vom Jahr 1784. gänzlich aufgehoben, und auch das freye Brennen des Branntweins von Weinhefen und Trestern erlaubt worden.

Nach dieser sollen jetzt alle Branntweine, die aus dem Reich in die Fremde ausgeführt werden, nur 5 Sous auf den Muid von 36 Veltes zu bezahlen haben.

Doppelter Branntwein giebt noch einmal so viel, oder 10 Sous; Weingeist aber 15 Sous.

Alle Branntweine, die in solchen Provinzen verfertiget sind, wo schon besondere Steuern davon erhoben worden, sollen bey ihrer Ausfuhr aus der Provinz von den sogenannten Visir- und Courtage-Gebühren frey seyn.

Auch genießen alle gebrannten Weine, wenn sie außerhalb Landes bestimmt sind, den freyen Transito durch die französischen Provinzen, bis auf einige Lokalzölle u. s. w., die im Tarif vom Jahr 1664. bestimmt worden sind.

Die Abgaben und Ausgangsrechte, welche die Städte Bayonne, Bordeaux, St. Malo etc. bisher von dem Branntweine erhoben, hören völlig auf.

Weil der Franzbranntwein überhaupt in den meisten Ländern ein curanter Artikel ist, und er von einem Jahre zum andern merklich im Preiße zu steigen oder fallen pflegt, nachdem die Weinlese ergie-

giebig oder knapp, oder Anschein zu starkem Absatze vorhanden ist; so geschehen auf diese Waare in den französischen Seestädten und in Holland große Spekulationen. Kapitalisten und Grossirer kaufen starke Partien zu so niedrigen Preißen als nur immer möglich ist, ein; halten die Waare so lange auf dem Lager, bis sie ihren Vortheil vor sich sehen, sie wieder verkaufen zu können u. s. w.

Ob nun schon der Branntwein auf dem Lager, weil er stark zehrt, ansehnliche Kosten verursacht; so haben doch solche Leute vom Auflegen guten Nutzen, die mit Beurtheilung dabey zu Werke gehen. Denn einer, der Bescheid weiß, calculirt im voraus, wie viel binnen der und der Zeit durchs Ausdünsten von der Waare verloren gehen kann, und richtet darnach den Anschlag ein.

Der Verkauf der Branntweine zu Amsterdam geschiehet nach Pfund Flämisch, gegen baare Bezahlung u. s. w.

Die Reducirung des Branntweinpreißes macht man hier auf eine einfache Art, ohne daß die Regula de tri dazu gebraucht werden darf. Z. E. es kaufte einer 10 Stück Branntwein, welche halten 550 Viertel, zu 24 Liv. Vlaams die 30 Viertel, so vermehret man nur den gegebenen Preiß der 30 Viertel mit 4 Stübern, hernach auch die Anzahl der befundenen Viertel mit dem, was von der Vermehrung des Branntweinpreißes mit den 4 Stübern herausgekommen ist, macht dieses zu Gulden und Stübern, so hat man das verlangte Resultat, als z. B.

24 Liv.

multipl. } 24 Liv. Vlaams, für 1 Oxhöft, oder $\frac{30}{4}$.
durch 4. } 4 Stüber.

96, oder 4 Fl. 16 Stüber für den Preiß eines Viertels. Nun multipliciret man die 550 Viertel durch 96 Stüber, oder 4 Fl. 16. Stüber, so bekömmt man 2640 Fl. zum Facit. Die Ursache, warum man so hierbey verfährt, ist die, weil das Pfund Flämisch 6 Gulden oder 120 Stüber hat, und diese 4 mal 30 in sich halten; daß also, wenn z. E. das Oxhöft von 30 Vierteln nicht mehr kostete, als 1 Pfund Flämisch oder 120 Stüber, die 30 darein dividirt, 4 Stüber für 1 Viertel bringen würden: kostete etwa das Oxhöft 2 Pfund Flämisch, so hätte man fur den Werth eines Viertels 8 Stüber u. s. w. Man könnte auch die 550 Viertel durch 24 Pfund Flämisch vermehren, und das Gekommene durch 5 abdividiren, so hätte man auch das gehörige Facit. Der Grund dieser Operation verhält sich so, weil ein Pfund Flämisch, das 6 holländische Gulden enthält, der fünfte Theil aus 30 Vierteln ist.

Zu Bordeaux reducirt man die Branntwein-Rechnung aufs kürzeste folgender Gestalt: z. E. es hätte jemand gekauft 550 Viertel in 10 Stücken, zu 120 Liv. für 32 Veltes, so multiplicire man

die 550 Veltes
mit dem Preiße oder 120 Liv. für 32 Veltes,
dadurch kommen 66000 mal $7\frac{1}{2}$ Deniers;
hieraus nimmt man $\frac{1}{8}$ 8250 mal 5 Sous;
aus dem $\frac{1}{8}$ wieder $\frac{1}{4}$ 2062 Liv. 10 Sous, für die 550 Viertel.

9) Ide-

9) Idealrechnung auf 10 Pipen spanischen Branntwein, der zu Reus eingekauft, und zu Salou verladen worden:

Alle 10 Pipen halten 40 Cargas, die zu 10 Libras betragen =	L. 400	
Kosten bey der Abfertigung:		
Für die Gebinde 90 L., und für eiserne Bänder 15 L.. =	L. 105	S.
Ausfuhrzoll 38 L., Stadtzoll 2½ L.	40	10
Fürs Anschlagen der Bänder und an die Arbeiter = = =	11	5
Magazinmiethe und an Bord zu schaffen	3	10
Kommissions-Gebühren vom Einkauf auf dem Lande von 560 L. zu 2%	11	4
Dergl. zu Barcellona von 571 L. zu 2%	11	8
	182	17
Libras catalanas	582	17

10) Idealrechnung über 1 Boot Branntwein von san Lucar, holländische Probe, das zu Cadix verladen worden:

1 Boot enthaltend 30 Arrobas Branntwein, zu 17 Reales de Vellon	Real. 510	
Unkosten hierauf:		
Für das Gebinde = =	Real. 135	M.
An Bord zu bringen = =	26	—
Mäckelgeld u. s. w. = =	6	—
Provision = = = =	15	—
	182	—
Reales de Vellon	692	—
Machen Reales de Plata	367	10

11) Idealrechnung über 50 Stück Valenzer Branntwein, ¾ Sorte, so gemessen haben 2268 Cantaras, welche machen 54 Pipas von 42 Cantaras, im Preiß zu 90 Pesos, die Waare frey an Bord geliefert, = = Pes. 4860 M.

Kommissions-Gebühren zu 2%	97	4
Pesos	4957	4

12) Idealrechnung über 50 Stück Branntwein von Bordeaux, die zu Amsterdam für Rechnung eines Hauses verschrieben, und allda verkauft worden.

50 Stück haben gehalten 2550 Veltes oder Viertel zu 10 Pfund Flämisch, die 30 Viertel

	Fl. 5100	—
Rabat wegen cont. Bezahl. 1%	51	—
	Fl. 5049	—

Kosten bey Empfang und bey der Lieferung:

Assecuranzkosten, à Fl. 5000 zu 2%	Fl. 101	S. 10
Fracht zu 25 Fl., die Last von 6 Stück	225	—
Einfuhrzoll u. Paßport, à Fl. 1 pr. Faß.	296	—
Kosten beym Empfange = =	30	—
Kosten bey der Ablieferung =	50	—
Mäckelgeld vom Verkauf, zu 2 Fl. pr. St.	100	—
Provision von 5049 Fl., zu 2%	101	—
	903	10
	Fl. 4145	10
Agio 104½ % —	178	10

Macht Banco Gulden 3967.

13) Con-

13) Conto finto über 819 Veltes Branntwein, von Bayonne, nach Holland bestimmt.

4 Pipen haben gemessen		310	
6 Pipots oder kl. Pipen		326	
4 Oxhöft	= =	183	
14 Stück halten	=	819	Veltes zu 88 Livers, die 32 Veltes,
frey an Bord geliefert			Liv. 2252 S. 5

Stauerlohn und Holz zum Stauen 8½ Sous für den Tonneau	Liv. 2	S. 2	D. 6
Wechselcourtage und Briefporto	5	8	6
Kommissions-Gebühr von 2260 L. zu 2% = = =	45	4	—
	52	15	—
Liv. 2305			

Was die Art und Weise betrifft, wie man in Holland beym Verkauf der Branntweine verfährt, so hat man dazu viererley Wege: erstlich für contante Bezahlung oder baares Geld, wenn man die Branntweine, so wie sie vom Bord oder aus den Lagerkellern kommen, baar aus der Hand, oder in öffentlicher Auction kauft. Hier nennt man es contante Zahlung, wenn die Waare binnen 6 Wochen nach geschlossenem Handel bezahlt wird; und dann hat man noch 1 Procent Disconto zu genießen.

Der andere Weg ist zwar auch noch contant, aber bedient sich schon der kaufmännischen Taxation; nehmlich, man siehet nach, ob auch die

Branntweine die gehörige Güte und Stärke haben, und die Probe halten; ist dieses der Fall nicht, ziehet man von $\frac{2}{8}$ bis $\frac{24}{8}$ auf 30 Viertel vom gewöhnlichen Preiße ab, wobey man dann diesen Unterschied auf die Fässer aufschreibet. Das geschieht durch zwey geschworne Mäckler, von welchen der eine durch den Käufer, der andere aber durch den Verkäufer genommen wird. Können aber beyde wegen der Taxirung sich nicht vergleichen, so nehmen sie einen Dritten aus ihrem Mittel dazu, damit dieser den Ausschlag gebe, und solchen müssen hernach Käufer und Verkäufer sich gefallen lassen.

Man merke aber, daß dergleichen Branntweine gemeiniglich 1 Pfund Flämisch mehr gelten mit der Taxation, und muß der Verkäufer hierbey seine Rechnung machen, daß, wenn sie nicht gut Kaufmanns-Gut sind, man solche öfters von $\frac{2}{8}$ bis auf $\frac{24}{8}$ taxirt; wo dann $\frac{2}{8}$ auf ein viertel Pfund Flämisch, die $\frac{24}{8}$ aber auf 3 Pfund Flämisch niedriger auskommen, als sie sonst sind verkauft worden: also z. B., wenn der Verkäufer sie anfangs zu 19 Pfund Flämisch verkauft hätte, würde er jetzt nicht mehr als $18\frac{3}{4}$ oder 16 Pfund Flämisch dafür bekommen; indem jedes Achtel für $2\frac{1}{2}$ Pf. Flämisch angeschlagen wird. Hingegen giebt es auch Branntweine, die nicht ein halb Pfund Flämisch, so $\frac{4}{8}$ beträgt, Taxation ertragen. Der nun auf diesen Fuß seine Branntweine verkauft, kann den Käufer anhalten, das Geld dafür, ehe er die Waare in Empfang nimmt, gleich oben baar auf den Spund zu zahlen.

Der

Der dritte Weg, die Branntweine in Holland zu handeln, ist auf Lieferung: das heißt, man verspricht solche zu einer gewissen Zeit (wie es mit dem Mäckler, der den Handel schließt, ausgemacht wird) zu liefern; bey einem solchen Kontrakte nun, den beyde Theile zugleich unterschreiben, hat der Käufer Befugniß, um die Branntweine-Anforderung zu machen, wenn er will. Z. E. er hätte kontrahirt, daß ihm sollen Branntwei. geliefert werden vom Januar 1788 bis Januar 89., so kann er das ganze 1789ste Jahr durch, an welchem Tage es ihm beliebt, um die Unkosten anfordern, wenn sie nehmlich contant bezahlt werden; dagegen ist aber auch der Verkäufer berechtigt, daß er den andern, wenn die Zeit des Kontraktes abgelaufen ist, die Branntweine in Empfang zu nehmen zwingen kann. Wäre nun der Käufer nicht bey Cassa oder sonst im Stande, die Waare abzunehmen, so kömmt der Verkäufer beym Handelsgericht ein, daß seine Branntweine in öffentlicher Auktion für Rechnung dessen, den es angeht, verkauft werden mögen. Was nun an Unkosten hier darauf geht, und bey der Auktion an der Waare gewonnen oder verloren wird, ist für des Käufers Rechnung; und dieser hier muß dem Verkäufer vergüten, was die Waare weniger ausgebracht hat, als er sie sonst hätte bezahlen müssen, wenn er dem unter ihnen errichteten Vertrage nachgekommen wäre. Diese Art des Verkaufs nun, geht so wie alle andere, die auf Zeit geschehen, gemeiniglich auf 25 bis 30 Stück, das Stück zu 50 Viertel gerechnet; wiewohl man den Preiß nur auf 30 Viertel oder nach

Oxhöften einrichtet, und von einer Monatszeit bis zur andern ein $\frac{1}{4}$ oder $\frac{3}{8}$ Pfund Flämisch, auf jede 30 Viertel mehr anschlägt. Sobald nun die Zeit abgelaufen ist, läßt der Verkäufer beym Käufer aufragen, ob er die Branntweine selbst empfangen, oder durch einen andern im Empfang nehmen will. Geschiehet das erstere, so ist der Handel abgethan; wo nicht, so giebt der Käufer eine Ueberweisung aus, durch welche er solche einem andern zu empfangen assigniret.

Der Inhaber kann wieder auf einen andern assigniren, bis endlich einer kommt, der die Waare in Empfang nimmt.

Der Mann, der auf Lieferung kauft, muß entweder muthmaßen, daß die Branntweine vor ihrer Ankunft im Preiße aufschlagen, oder er muß sie nothwendig brauchen, und sich also der Gefahr, daß sie durch andere weggekauft werden, nicht aussetzen wollen. Auf alle Fälle erfordert ein solcher Handel viele Vorsicht, sowohl von Seiten des Käufers, als auch des Verkäufers, indem dieser beym Aufschlage, und jener beym Abschlage, alle mögliche Wege versuchen wird, den Kontrakt zu zernichten.

Allen möglichen Chikanen vorzubeugen, werden zwey schriftliche Verträge ausgefertiget, etwa des Innhalts:

Vertrag, den der Verkäufer zu unterschreiben hat.

„Endes unterzeichneter bekennet hiermit an „Herrn A . . . verkauft zu haben: Dreyßig „Stück

„Stück guten Cognac-Branntwein, das Stück „zu $\frac{30}{4}$, und für neunzehn Pfund Flämisch, die „er dem vorgenannten Käufer vom 1sten October „bis 1sten December dieses Jahres gegen baare „Bezahlung zu liefern sich anheischig macht. So „geschehen auf Treu und Glauben. Amsterdam, „den . . .„

Vertrag, welchen der Käufer unterzeichnet:

„Ich Unterschriebener bekenne, von Herrn B... „gekauft zu haben: Dreyßig Stück u. s. w. (wie „im vorstehenden Aufsatz) welche er mir vom 1sten „October an, bis den 1sten December des gegenwär„tigen Jahres zu liefern schuldig ist, und deren „Betrag ich ihm bey der Lieferung baar bezahlen „werde. So geschehen auf Treu und Glauben. „Amsterdam, den . . .„

Wenn nun diese Verträge von beyden Theilen unterschrieben, und einer gegen den andern ausgewechselt worden sind, dann hat der Handel seine Richtigkeit.

Die vierte Weise, Branntweine zu kaufen, geschiehet auf Prämie, entweder, daß sie höher, oder auch, daß sie niedriger im Preiß laufen. Z. E. A... siehet, daß den 1sten April die Branntweine für den Monat Julii auf Lieferung $20\frac{1}{2}$ Pfund Flämisch gelten, glaubt aber, daß sie vielleicht zu solcher Zeit mehr oder weniger gelten möchten. Er giebt deswegen so viel Gulden Prämie für jedes Stück an B..., damit dieser gehalten sey, ihm die Branntweine zu einem Preiße vom 1sten April bis zum 1sten Julii zu liefern.

z. E. ich hätte mir vorgestellt, daß der Branntwein zu 20½ Pfund Flämisch für den Julius wäre: so gebe ich 7 oder 8 Gulden Prämie für das Stück, damit derjenige, der die Prämie empfängt, verbunden sey, mir eine bestimmte Quantität Branntwein für den akkordirten Preiß alsdann zu liefern, und zwar vom 1sten April an, bis den 1sten Julii zu 20 Pfund Flämisch für dreyßig Viertel. Sollten indessen die Branntweine 21 Pfund gelten, so muß er doch solche, kraft meiner gegebenen Prämie, für 20 im Preiß liefern. Also, wenn ich die Waare contant zu 21 Pfund Flämisch verkaufe, gewinne ich 3 Gulden, im Fall daß ich 7 Fl. Prämie gegeben. Habe ich aber 8 Fl. gegeben, so gewinne ich nur 2. Diese Art Prämien heißt man **Prämien für den Aufschlag der Waare.**

Mit den **Prämien für den Abschlag** verhält es sich wieder so: z. E. ich vermuthe, daß der Preiß der Branntweine auf Lieferung für den Monat Julii zu 20½ Pfund Flämisch seyn möchte. Wenn ich nun glaube, daß sie alsdann kaum 19½ Pfund gelten werden, so gebe ich Jemanden 6 bis 7 Fl. Prämie für das Stück, auf Beding, daß er gehalten sey, solche den 1sten Julii zu 20½ Pfund Flämisch von mir anzunehmen. Habe ich mich dann in meiner Meynung nicht betrogen, und sie gelten an diesem Tage 19½ Pfund Flämisch, so trage ich demjenigen, der die Prämie empfangen hat, auf, daß solcher, zufolge des Kontraktes, die Branntweine zu 20½ Pfund Flämisch in Empfang nehmen soll, und gewinne alsdann 4 Fl.

auf das Stück, wenn ich 6 Fl. Prämie gegeben habe; und nur 3 Fl., wenn ich 7 Fl. gab. Diese Kontrakte werden ebenfalls schriftlich abgefaßt, und die darüber ausgestellten Scheine können gekauft oder verkauft werden, und zwar ohne indossirt zu seyn, und ohne Garantie von dem Verkäufer, wenn sie nur von bekannten Leuten unterschrieben sind. Es fallen aber solcher Kontrakte nur wenige, und mehrentheils in Kriegszeiten, oder wenn die Branntweine selten werden, und die Zufuhr ungewiß ist, vor.

Funfzehntes Kapitel.

Von Visirung der Weingebinde, oder der Kunst, den Gehalt der Fässer auszurechnen.

Visiren, französisch jauger, heißt die Gebinde und Gefäße, in welchen flüßige Sachen verwahrt werden, ausmessen und ihren körperlichen Innhalt erforschen. Da es nun hierbey auf einen genauen Visirstab, oder eine richtige Meßruthe ankömmt, und ein solches Werkzeug bey flüßigen Waaren sehr oft gebraucht wird, so soll hier die Zubereitung des Visirstabes oder der Visirruthe in Kürze vorgetragen werden. Wir ziehen sie zum Theil aus dem Buche: der beym Einkauf der Weine klug verfahrende Handelsmann. Leipzig, 1766.

Zuerst also die auf länglichtrunde oder cylinderförmige Gefäße, wie die Weinfässer sind, eingerichtete Visirruthe.

Diese bereitet man durchs Ausziehen der Quadratwurzel auf folgende Art:

Man nimmt ein recht viereckichtes Gefäß oder einen Kasten, der wohl zugerichtet, gut gehobelt, und fein gleich und dicht an einander gefüget ist, daß er Wasser halten kann. In diesen gießt man mit einer Visir- oder geaichten Kanne einen Eymer, das ist, z. E. in Sachsen, 54 Leipziger Visirkannen Wasser. Hierauf nimmt man einen Stab, eine Elle, oder andres Maaß, theilt es in etliche gerade Theile, z. E. in zehn Theile, wovon jeder einen Zoll gelte, und einen jeden solchen Theil oder Zoll theile man wieder in zehen Theile ab.

Mit diesem mißt man nun die Tiefe des in dem Kasten befindlichen Wassers: die sey z. E. 12 Zoll, da messe man auch die Länge des Kastens; diese sey 18 -, ingleichen die Breite, z. E. 16 Zoll. Die Tiefe 12 -, die Länge 18 - und die Breite 16 - multiplicire man in einander: so kömmt der kubische Innhalt des Wassers in dem Kasten, nehmlich 3456 Kubische Zoll heraus; dieß steht so:

18 die Länge.
12 - Tiefe. multipl.
36
18
216
16 die Breite. multipl.
1296
216
3456 kubische Zoll.

Weil

Weil dieses hier ein viereckichtes Gefäß ist, die Visirruthe aber auf cylindrische Fässer gemacht werden soll; so verwandle man nun diesen kubischen Innhalt des viereckichten Gefäßes in einen Cylinder; an diesem lasse man den Durchmesser des Bodens so viel Zoll unsers Maaßstabes lang seyn, als man will, wir wollen hier annehmen 14 Zoll: so spricht man nach der Proportion des Mittelstrichs zum Umkreise des Zirkels:

7 Zoll des Diameters geben 22 Zoll Umfang: was 14 Zoll? Facit 44.

Wenn man nun den Diameter 14 mit $\frac{1}{4}$ Umfang, nehmlich mit 11 vermehret, giebt es den oberflächlichen Innhalt des Bodens vom Cylinder, nehmlich 154 □ Zoll. Mit diesen hier dividire man den obbesagten kubischen Inhalt der 3456 kubischen Zoll, so kömmt, wenn Nullen daran gesetzt werden, (wenn man die Einheit in der Kubikzahl in 1000 gleiche Theile theilet, und dieß geschiehet, wenn man sie durch 1000 multipliciret, so wird die Wurzel in 10 Theile getheilet. Also, wenn eine gegebene Zahl keine vollkommene Kubikzahl ist, darf man nur 3 Nullen für die 10 Theilchen, noch 3 für die 100 Theilchen, nochmals 3 Nullen für die 1000 Theilchen u. s. w. anhängen, und die Rechnung nach der ordentlichen Regel fortsetzen) und man nach der Decimalrechnung dividiret, $22\frac{441}{1000}$ Zoll für die Länge des Cylinders.

Hierdurch sind also die 3456 kubische Zoll in einen Cylinder verwandelt; indem der Cylinder, wenn er diese Länge $22\frac{441}{1000}$ Zoll, und am Diameter

ter des Bodens 14 Zoll hat, beynahe so viel in sich halten wird. Dem zu Folge sind diese $24\frac{441}{1000}$ Zoll die langen Maaße eines Eymers. Weil aber die Visirruthen auf einzelne Kannen eingerichtet werden sollen: so muß man diese Zoll der Länge durch 54, als die Zahl der Kannen des Eymers dividiren, und da kömmt $\frac{415}{1000}$ Zoll für die langen Maaße einer Visirkanne, die man mit dem Zirkel von dem gebräuchlichen Maaßstabe abnimmt, und zum langen Maaß auf der Visirruthe notirt und gebraucht.

Die Visirruthe jetzt vollends hieraus zu verfertigen, kann man zuvor beym Tischler dazu einen langen viereckichten Stab von hartem Holze, ohngefähr eines Fingers dick, und $2\frac{1}{2}$ oder 3 Ellen lang machen lassen. Diesen läßt man in 2 oder 3 Theile zertheilen, und solche Theile durch messingene oder blecherne Hülsen an einander fügen, damit man sie aus einander nehmen und bequem bey sich tragen kann.

Auf diesen Stab wird auf der einen Seite, von unten an bis zu Ende desselben, erst das lange Maaß nach einander aufgetragen, welches nach unsrer allhier gebrauchten Rechnung $\frac{415}{1000}$ Zoll gewesen, und können diese langen Maaße auf dem Stabe, wo nicht in 10 =, doch jedes zum wenigsten wieder in 5 Theile getheilet werden.

Nun bleibt noch übrig, daß auf einer Seite des Stabes auch die □ Maaße aufgetragen werden; dazu muß man sich einen besondern □ Maaßstab aus dem genommenen Diameter der 14 Zoll bereiten;

ten; welches auf solche Art geschiehet: man theilet die 14 Zoll in 10 gleiche Theile auf einem glatten Bret, Pergament oder starken Papier, und läßt da jeden Theil 100 gleiche Theile gelten; hiervon theilet man unten einen solchen zehnten Theil wieder in 10 Theile, und mit einer Querlinie noch einmal, so ist der □ Maaßstab fertig. Dessen ganze Länge trägt man auf die eine Seite des Visirstabes, so oft man kann, hernach nimmt man eine Tabelle vor sich, in welcher die □ Wurzel bis auf etliche 100 mal nach einander ausgezogen ist; trägt nun aus dem □ Maaßstabe erst die Wurzel aus $\frac{1}{10}$, und allen folgenden Zahlen zum wenigstens dreymal ausgezogen, nach einander in ihrer Ordnung auf, so lang der Visirstab zureicht, so ist nun endlich eine cylindrische Visirruthe verfertiget, die man auf nachstehende Weise gebraucht.

Man misset mit dem langen Maaß beyder Böden Höhe bis an das Innere der Faßdauben, addirt die beyden Höhen zusammen, das Herauskommende halbiret man, und addiret dazu des Fasses Tiefe, in der Mitte zum Spund hineingenommen: was nun herauskömmt, wird wieder halbirt, und man besiehet, wie viel man lange Maaße bekommen hat: wenn man diese langen Maaße hat, suchet man an der andern Seite nach, wie viel solche gleich überstehende □ Maaße anweisen; diese merkt man sich und behält sie im Gedächtniß.

Weiter misset man des Fasses Länge bis an die Böden, die von der Länge abgezogen werden müssen, und multipliciret alsdann solche Länge, (die

in

in den langen Maaßen bestehet) mit obgedachten □ Maaßen, so kommt des ganzen Fasses Innhalt an Kannen heraus.

Eine kubische Visirruthe wird durch Ausziehung und Gebrauch der Kubikwurzel verfertiget, und zwar auf solche Art: wenn vorbesagte cylindrische Ruthe verfertiget worden ist, so visiret oder aichet man ein wohl proportionirtes Faß damit richtig ab, und merkt seinen Innhalt; hierauf stößt man die Visirruthe oben zum Spunde des Fasses auf beyden Seiten schief hinein, bis zum untersten Ende eines jeden Bodens, besiehet hernach wie viel diese schiefe Messung am Visirstabe bis zu jedem Boden lange Maaße halte, solche beyde addiret man, halbiret hernach, oder behält das Mittel.

Dieses behaltene Mittel der schiefen Tiefe multipliciret man mit derjenigen cylindrischen Tiefe, einer Kanne, welche zuvor gefunden worden, und bey obiger cylindrischen Ruthe $\frac{415}{1000}$ gewesen ist; was heraus kömmt, multipliciret man wieder kubisch, dividirt hernach diese Kubikzahl durch die Zahlen der Kanne, (welche, wie man sie suchen soll, oben angezeigt worden) ziehet aus dem herausgekommenen die Kubikwurzel, und bringt die Länge der Kubikmaaße auf Kannen: diese Länge, nehmlich wie viel dieselbe Zoll und Theile eines Zolles sey, nimmt man mit dem Zirkel auf dem allererst bey der cylindrischen Ruthe gebrauchten Maaßstabe ab, und trägt sie so oft als möglich ist, auf einer Seite an der Visirruthe auf.

Hernach nimmt man diese Länge noch besonders, theilt solche auch erstlich in 10 gleiche Theile,

le, deren jeder 100 gilt, dann wieder einen Theil in 10 und sofort an, wie bey der cylindrischen Ruthe, und trägt daraus die Kanne von dem ersten Punkt an, so schon neben andern auf der Ruthe gezeichnet ist, bis oben zu Ende derselben. Dieses Auftragen aber muß aus einer kubischen Tabelle, wo die kubische Wurzel von 1 bis auf etliche hundert und mehrere Zahlen ausgezogen ist, verrichtet werden. Da nimmt man erstlich die Wurzel aus 1, welche 1 ist; hernach aus 2 =, so 3 mal genommen $1\frac{260}{1000}$ macht, dann aus 3 u. s. w. in der Ordnung, und zwar blos die Brüche, weil das Ganze schon aufgetragen ist.

Endlich müssen wir noch erinnern, daß, wenn die Punkte der Kannen (wie dann auf dieser Ruthe jede Wurzel eine Kanne bedeutet,) oben zu enge und dicht an einander kommen, man hernach immer eine, zwey oder mehrere Zahlen fehlen und etliche Kannen auslassen kann. Hier wäre nun die kubische Visirruthe, der sich alle Böttcher und Küper bedienen, deutlich beschrieben.

Der Gebrauch dieser kubischen Visirruthe ist sehr leicht. Man stößt solche nur schief in das Faß zum Spundloche 2mal hinein, bis an die untersten Enden der Böden. Wenn sich nun auf einer Seite so viele Maaße befinden, als auf der andern, so ist alsbald eine unter denselben der rechte Innhalt des Fasses. Giebt aber eine Seite auf der Ruthe mehr Maaß als die andere an, so addiret man solche Zahlen beyderseits, und halbiret die Summe, so hat man auch an dem halbirten sogleich den rechten Innhalt des Fasses.

Ei-

Eine andere Art, den Gehalt eines Weinfasses leicht zu finden, ist folgende: man schneidet von Pergament schmale Riemen, ohngefähr eines guten halben Daumens breit, leimet solche mit gutem starken Mundleim zusammen, also, daß man eine Schnur von 25 bis 60 Schuh lang haben, und damit die Sachen ausmessen, oder auch das Maaß zum Visiren der Fässer bequem und vortheilhaft gebrauchen kann. Diese Schnur theilet man aus von Schuh zu Schuh; hernach auch jeden Schuh in zehn Zoll, den Zoll wieder in 10 gleiche Theile, unterscheidet mit besondern Zeichen die Schuhe, Zoll und Zehentheile; läßt hernach von einem Drechsler aus gutem Buchs- Birnbaum- oder andern saubern und harten Holze, eine runde Kapsel oder Büchse drehen, damit man die Schnur aus solcher herausziehen, und auch wieder hineinwinden, auch dieselbe bequem bey sich in der Tasche tragen könne.

Ferner läßt man ein Weinfaß aufs fleißigste aichen, und daran bezeichnen, wie viel Fuder, Ohm, Viertel, Maaß, halbe u. s. w. dasselbe hält. Hierauf misset man mit dieser Schnur um das Faß nach der Länge, und auch die Dicke des Bauches um den Spund herum, so, daß die Schnur gerade von der Mitte der Böden und der Mitte der Dicke zusammen gehe; addiret hierauf die Summe der Schuhe, Zoll und Zehntheile mit Fleiß zusammen; diese Summe behält man immer zum Grunde, nach welcher man hernach alle Fässer abmessen, und den Innhalt folgendergestalt finden kann, als: z. E. man hätte ein andres Faß,

das

das mit Wein gefüllet wäre, vor sich, welches man entweder kaufen oder verkaufen wollte; ein solches Gebinde wäre aber nicht visirt oder geaichet: also misset man mit gedachter Schnur dieses Faß nach der Länge und Dicke in allen Stücken, gleichwie das vorige, setzt es hernach in die Regel de Tri, und spricht: soviel Schuh, Zoll oder Zehntheile hat das vorige Faß gegeben an Fuder, Ohm, Viertel, Maaß, halben oder Echtmaaß u. s. w., was giebt das andere Faß von so und so viel Schuh, Zoll und Zehntheilen? und so bekömmt man zum Facit den gewissen Innhalt, und kann auf gleichen Fuß bey allen Weinfässern verfahren.

Man kann sich auch zur Visirung und Ausmessung der Fässer eines Fußmaaßes bedienen, welches auf diese Art gemacht wird: man verfertiget ein Fußmaaß einer halben Elle lang von festem Holze und halb von Messing, so an einander gefügt, daß es sich wie ein Taschenmesser zusammen legen läßt, und man es bequem bey sich tragen kann; es mag viereckicht, etwa einen halben Zoll breit, und ein wenig dünner gemacht werden. Dieses Fußmaaß theilet man in 12 gleiche Theile oder Zoll, und jeden von diesen wieder in noch 12 Theile ein, unten abermals, doch nur einen Theil, in noch 12 Theile, oder zum wenigsten 6 Theile, so ist das Fuß- oder Schuhmaaß fertig.

Wenn man nun mit diesem ein Faß visiren will, so misset man damit des Bodens Höhe, die Mittel- oder Spundtiefe, des Fasses Länge, die Kümming, Zargen oder Frösche der Dauben, (wie sie

hier und dort genannt werden,) so über die Böden hinaus gehen, wie auch beyder Böden Holzdicke, und verfährt dabey ferner, wie hier nachsteht:

Die Höhe der Böden, und die Mittel- oder Spundtiefe addiret man erstlich: zum andern halbiret man diese Summe, (dieß geschiehet um deswegen, daß man die Böden gleich mache, wenn etwa einer höher wäre, als der andere): endlich multipliciret man diese Halbscheid mit sich selbst, und behält die gekommene Summe zum weitern Verfahren.

Hierauf werden die Kümming oder Zargen, die über die Böden hinausgehen, wie auch beyder Böden Holzdicke von des Fasses Länge subtrahirt, und dieser Rest mit dem zuvor behaltenen Produkte vermehrt.

Endlich setzt man es in die Regel und spricht: z. E. 36679 Zoll, (denn soviel Zoll werden auf ein ganzes Rheinisch Ohm zu 80 Maaß gerechnet,) wie viel Maaß halten die im allerletzten Produkt herausgekommenen Zoll?

Z. E. Die Bodenhöhe eines zu visirenden Fasses ist 20 Zoll. Die Mittel- oder Spundtiefe 24 Zoll; des Fasses ganze Länge mit den Zargen 43 Zoll. Die Kümming oder Zargen mit beyder Böden Dicke zusammen 5 Zoll; hier ist nun die Frage: wieviel Maaß das Faß halte? Antwort 40 Maaß.

Steht so:

Eines Bodens Höhe	20	Zoll	
Zur Mitteltiefe —	24	—	addirt.
Macht	44		
Halbirt	22	Zoll.	
Quadrirt, oder mit sich selbst multiplicirt	22		
	44		
	44		
	484	□ Zoll.	

Weiter:

Von des Fasses Länge	43	Zoll.
Küming u. Bodendicke subtr.	5	—
Bleiben	38	Zoll.
Mit diesem Reste obige	484	Zoll multiplicirt.
Macht	18392	□ Zoll.

Nun in die Regel gesetzt:

36679 — 80
* — 18392
80
1471360

36679) 1471360 | 40 Maaß Facit: der
420

Ueberschuß wird für nichts geachtet. Und auf solche Art verfährt man auch mit Berechnung größerer und kleinerer Gefäße.

In Frankreich ist die Visirruthe oder Stab gewöhnlich von Holz, manchmal auch von Eisen: viereckicht, 4 bis 5 Linien dick, und 4 Fuß 2 bis 3 Zoll lang. Diese Länge giebt man ihm der Pipe wegen, weil dieses Gebinde unter den Weinfässern, die man zum Handel bringt, das längste ist, und gewöhnlich 4 Fuß in die Länge hält.

Das erste Maaß, welches auf den 4 Seiten des Visirstabes bezeichnet, ist die Länge des Pied de roi von 12 Zoll, der Zoll von 12 Linien. Dieses Maaß wird durch zwey Punkte an jedweder von den 4 Seiten des Stabes angezeigt. Das Pied de roi-Maaß ist der Grund aller übrigen Maaße, die auf dem Stabe bemerkt sind, und dient, alle Arten von Gebinden mit flüßigen Sachen zu visiren. Bey allen Operationen des Visirens fängt man daher immer damit an, daß man das äußerste Ende des Visirstabes, wo der Pied de roi bezeichnet ist, ansetzt, und wenn man das Gesicht auf das entgegengesetzte Ende wendet, erblickt man die Zeichen der verschiedenen Gebinde, und die Stufen, Punkte und Grade, welche sie über das gehörige Maaß halten.

Alle Arten der Weinfässer und Gebinde flüßiger Waaren, bis auf den Innhalt von 3 Muids, werden nach Proportion der 9erley regelmäßigen Gebinde visirt, welche auf dem Stabe bemerkt sind. Diese 9erley Fässer sind die gewöhnlichsten, welche aus und nach Paris und ganz Frankreich verfahren werden.

Auf drey von den Seiten des Stabes sind je zwey von diesen verschiedenen Faßmaaßen bezeichnet,

net, nehmlich auf der ersten Seite der Muid und halbe Muid; auf der zweyten die halbe Queuve von Orleans und der Quarteau von eben diesem Orte; auf der dritten die Pipe und der Buſſard; und endlich auf der vierten dreyerley Gebinde, nehmlich die halbe Queuve von Champagne, der Quarteau aus demselben Lande, und endlich der ¼ Muid.

Nach diesen 9 Arten regelmäßiger Gebinde und ihrem Visirmaaße, werden alle übrigen außer gewöhnlichen Fäßer und Gefäße ausgemessen und ihr Innhalt erforscht.

Jede von diesen 9 Arten ist zweymal an dem Stabe vermerkt; einmal ihrer Tiefe, das andere ihrer Länge wegen. Diese Einrichtung gründet sich auf die Natur der Sache, indem alle feste Körper ihrer Länge, Breite und Tiefe nach ausgemessen werden.

Ueber jedem Karakter, der eine von diesen Arten anzeigt, sind einer oder zwey Punkte, als so viele Zwischenräume, die jedweder einen Setier oder 8 Pariser Pinten flüßiger Dinge über das richtige Visirmaaß des Gebindes angeben. Und hierauf muß man beym Visiren mit diesem Maaßstabe wohl Acht geben.

Um an dem Stabe diese Punkte, welche die überschüßigen Setiers anzeigen, zu finden, verfährt man auf folgende Weise: man setzt das äußerste Ende des Visirstabes, wo der Pied de roi bemerkt ist, auf die Fuge oder den Falz, worein der Faßboden ruht, auf, und stellt sich, als wenn man den Boden in zwey gleiche Theile durchschneiden

wollte; dieß ist um so nothwendiger, da einer sonst einen falschen Durchmesser nehmen, und sich sein richtiges Maaß verrücken würde. Nun sehe man unter der Fuge gegen über, was für ein Punkt da zum Vorschein kömmt. Wenn es gerade den Karakter von derselben Art Gebindes angiebt, die man visirt, so hält das Gebinde in Ansehung der Tiefe das gehörige Visirmaaß; hingegen wenn der Punkt über dem Unterscheidungszeichen unter den Falz eingeht, so ist ein Setier Uebermaaß im Gebinde: wenn mehrere Punkte, so zählt man so viele Setiers, behält sie im Kopfe, und rechnet sie hernach zu denen, welche man befindet, wenn die Länge der Dauben oberhalb des Gebindes ausgemessen wird.

Es ist auch nicht genung, daß man einen von den Faßböden visire, denn öfters hat der eine weniger Umfang als der andere, folglich giebt es einen geringern Durchmessern, und dann muß man verhältnißmäßig weniger Setiers in Anschlag bringen.

Nach dieser Operation setzt man den Visirstab längs am Gebinde, und giebt Acht, daß man das Ende, wo der Pied de roi bemerkt ist, aufs äußerste Ende einer Faßdaube der Länge nach auflege; hernach siehet man längs am Stabe bis ans andere äußerste Ende hin, und beobachtet, wo das andere Ende der obern Daube an dem Stabe hintrifft. An diesem Punkte, wo es zusammen trifft, erkennet man den Karakter des Gebindes; wenn dieser gerade am äußersten Ende der obern Faßdaube ist, so giebt es keinen Ueberschuß. Wenn aber der

Punkt

Punkt, der über das Merkzeichen des Gebindes geht, am äußersten Ende der obern Faßdaube sich befindet, so giebt das einen Setier Uebermaaß, und diesen rechnet man zum vorher Befundenen zu.

Wenn man die Höhe und Länge des Fasses wohl visirt hat, muß man auch noch nachsehn, ob es die gehörige Weite hat; denn wenn der Bauch merklich größer ist, als er von rechtswegen seyn sollte, giebt es mehr am Visirmaaße aus; so auch, wenn die Fugen, worinne der Boden eingefalzt ist, kürzer als gewöhnlich befunden werden.

Wenn man nun dahinter kommen will, wieviel der weitere Bauch eines Gebindes Uebermaaß ausgeben kann, so schlägt man den Spund auf, und steckt einen Stab senkrecht bis auf den Grund ein; hernach legt man den Finger am innern äußersten Ende der Spunddaube auf den Stab, den man herausziehet, und beobachtet den Unterschied des Zwischenraumes zwischen dieser Linie und dem Diameter des Bodens; man nimmt davon die Halbscheid, und trägt sie in den Zwischenraum der Setiers des Faßbodens, welche an dem Visirstabe bemerkt sind, und rechnet soviel Setiers als man da befinden mag.

In Normandie hat man Visirbandrollen, woran dieselben Maaße, wie am Visirstabe, bemerkt sind.

Zum Ausmessen der Branntweingebinde hat man Visirstäbe von Eisen, Fischbein und dergl., die an einem Ende krumm gebogen sind, ohngefähr einen Pariser Stab lang. An diesem Stabe sind auf allen Seiten die Höhen und Durchmesser ver-

 schie-

schiedener gleichen und bestimmten Maaße Weins, Branntweins und anderer Flüßigkeiten bestimmt; dieß nennt man Royen oder auch Visiren. Diese Roystäbe steckt man durch das Spundloch bis in die Tiefe beyder Faßböden hinein, und zwar von der einen und von der andern Seite, und nach Maaße wie der Stab mehr oder weniger eindringt, oder eigentlich flüßiges Wesen im Gebinde sich befindet, siehet man am Visirstabe die Anzahl der Viertel genau angegeben.

Aus nachstehendem Verzeichniß wird der Leser das innere und äußere Maaß der Gebinde bey verschiedenen französischen Weinen, die Anzahl der Reifen, und den genauen Innhalt der Fässer mit einem Blick übersehen können:

*Agenois*wein:

Aeußere Länge, die Fugen, worein Böden eingefalzt sind, mit inbebegriffen = = =	2 Fuß	10 Zoll.
Durchmesser von innen =	1 —	8 —
Tiefe durchs Spundloch =	1 —	11 —

20 Reifen, zu 10 und 10.
Innhalt 28 Veltes.

Roquemaure, auch gemeiner *Languedock*wein:

Aeußere Länge, die Fugen mit gerechnet = = =	2 Fuß	7 Zoll.
Innerer Durchmesser von Fuge zu Fuge = = =	2 —	= —
Tiefe durchs Spundloch =	2 —	$2\frac{1}{2}$ —

18 Reifen, zu 9 und 9.
Innhalt 33 Veltes.

So-

Sogenannte *Bordeaux*er Stadtweine, oder *Vins de ville.*

Als Gonsac und Sainte Foye:

Aeußere Länge der Gebinde	2 Fuß	10 Zoll.
Durchmesser innerhalb derselben	1 —	9 —
Tiefe durchs Spundloch =	2 —	= —

24 Reifen, zu 12 und 12.
Innhalt 30 Veltes.

*Cahors*wein:

Aeußere Länge, die Fugen mit gerechnet = = =	2 Fuß	10 Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	1 —	8 —
Tiefe durchs Spundloch =	1 —	11 —

16 Reifen, je 4 und 4.
Innhalt 29 Veltes.

Bazadois:

Aeußere Länge, wie vorstehend	2 Fuß	9½ Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	1 —	8 —
Tiefe durchs Spundloch =	1 —	10½ —

18 Reifen, zu 9 und 9.
Innhalt 27 Veltes.

Gaillac:

Aeußere Länge, die Fugen mit hinzu gerechnet = =	2 Fuß	11 Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	1 —	8½ —
Tiefe durchs Spundloch =	1 —	10 —

24 Reifen, zu 12 und 12.
Innhalt 25 Veltes.

*Muscat*weine:

Aeußere Länge, die Fugen mit hinzu gerechnet = =	3 Fuß	1 Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	1 —	8 —
Tiefe durchs Spundloch =	1 —	11 —

22 Reifen um Faß, zu 11 auf jeder Seite.

Innhalt 29 Veltes.

*Picardan*wein:

Aeußere Länge, die Bodenfugen mit gerechnet = = =	3 Fuß	1 Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	2 —	1 —
Tiefe durchs Spundloch =	2 —	4 —

22 Reifen, auf jeder Seite 11.

Innhalt 45 Veltes.

Bergerac:

Aeußere Länge, die Bodenfugen mit gerechnet = = =	2 Fuß	8½ Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	1 —	8 —
Tiefe durchs Spundloch gemessen	1 —	11½ —

24 Reifen, 12 an jedem Ende.

Innhalt 27 Veltes.

*Dommes*wein:

Aeußere Länge, die Bodenfugen mit gerechnet = = =	2 Fuß	10 Zoll.
Durchmesser innerhalb der Gebinde	2 —	2 —
Tiefe durchs Spundloch =	2 —	2 —

16 Reifen, je 4 und 4 Stück.

Innhalt 30 Veltes.

Sechzehntes Kapitel.

Natur und Eigenschaften des Weines, sowohl überhaupt, als auch der verschiedenen Gewächse insonderheit.

Wein ist bekanntlich der Saft, den man aus den Trauben oder Beeren ausgedrückt hat, und hernach gähren lassen, damit er desto besser trinkbar sey. Ehe dieser Rebensaft fermentirt hat, ist er von süßem und lieblichem, oder auch fadem Geschmack, und wird insgemein Most genannt.

Der Most macht nicht trunken wie der Wein, sondern er geht unterwärts weg, und macht offenen Leib.

Durch zu starken Mißbrauch des Weines erlöscht nach und nach alle natürliche Hitze im Körper; hingegen bey mäßigem Gebrauch macht er munter, giebt Kraft, Stärke und kühnen Muth zu Unternehmungen.

Der Wein ist, so wie die übrigen durch Kunst zusammen gesetzten starken Getränke, nützlich oder auch schädlich, nachdem die Umstände beschaffen seyn mögen, unter welchen man ihn genießt, oder auch nachdem die Temperamente verschieden sind. Daher bey manchen Völkern die scharfen Verbote, wodurch allen Bürgern der Genuß des Weines untersagt seyn sollte, z. E. bey den Sueven und Locriern, wie auch unter Zaleucus und Mohämmed. Die Manichäer hießen ihn die Galle des Satans.

Egna-

Egnatius Metellus tödtete seine eigene Frau, aus Ursache, weil er sie über dem Weintrinken ertappt hatte. Lycurg wollte, man sollte alle Weinstöcke ausreissen. Domitian verbot welche anzupflanzen, und ließ alle die ausrotten, die erst seit seiner Regierung gesetzt worden waren.

Dagegen waren das jüdische Volk, die Perser, Griechen und Römer, große Liebhaber dieses Getränkes. Virgil, Horaz, Strabo, Plinius, Varro, Athenaeus, Galienus und andere große Dichter, Gelehrte und weise Männer des Alterhums, erheben den Wein sehr hoch, und halten ihm die schmeichelhaftesten Lobreden. Verschiedene große Aerzte empfohlen ihn gegen allerley Uebel und Gebrechen. In neuern Zeiten hat sich der Geschmack an diesem Getränke noch unendlich weiter ausgebreitet, und heutzutage trinken ihn fast nur die nicht, die ihn nicht haben.

Es ist wahr, daß der Rebensaft die Eigenschaft besitzt, Kraft und Stärke, die wir durch ermüdende Beschäftigung oder harte Arbeit verloren haben, gar bald wieder zu geben, und Mißmuth und Traurigkeit zu vertreiben. Unser Geist, der vorhin niedergeschlagen war, hebt sich durch das heilsame Stärkmittel wieder empor, zeigt eine neue Thätigkeit, und Hoffnung und Entschlossenheit geben uns ein neues Leben.

Dagegen ist der Wein gallenreichen Temperamenten höchst schädlich; die Galle wird dadurch erhitzt; daraus entstehen hitzige, dreytägige und andere Fieber: die Leber empfängt ebenfalls zu viele

Hitze:

Hitze: es steigen zu viele Dünste nach dem Gehirne; die Sinne verlieren von ihrer Lebhaftigkeit, und dann ist die Vernunft minder fähig zu regieren. Auch ist der Wein, wie überhaupt alle hitzige Getränke, in sehr heißen Erdstrichen der Gesundheit nicht zuträglich.

Eben so wenig ist der Genuß des Weins Kindern und jungen Leuten, fieberhaften Körpern, Personen, die mit Kopfweh, dem Podagra, Steinschmerzen u. s. w. behaftet sind, heilsam. Aber mit Recht mag man ihn gesunden Personen männlichen Alters, wie auch bejahrten, schwächlichen, und solchen Leuten, deren Magen mit wässerichten und phlegmatischen Säften beladen und kalt sind, anrathen.

Noch müssen wir zusetzen, daß die Weintrinker und Weinliebhaber sich auch vor den Verfälschungen und Schmierereyen der sogenannten Weinbrauer und Weinkünstler in Acht zu nehmen haben. Es giebt darunter genung ungewissenhafte Leute, die schädliche Ingredienzien brauchen, und dadurch den Abnehmern Unheil im Körper oder gar den Tod verursachen. Man hüte sich schaale, säuerliche, stichichte und andere fehlerhafte Weine zu genießen, denn alle diese zerstören unsere Gesundheit und haben nachtheilige Folgen. Eines der unheilsamsten Getränke solcher Art, ist unstreitig der sogenannte **Lauer**, den man in Frankreich Piquette, lateinisch lora vel posca aut vinum secundarium heißt. Er wird so verfertiget: die Winzer gießen Wasser auf den Triest, lassen ihn einige Tage lang stehen, füllen hernach den dünnen Trank in Fässer, und ver-

trinken ihn unter dem Namen **Lauer**. Dieses Getränke, das der gemeine Mann begierig einschlurft, hält sich nicht über den Winter, wird gar leicht sauer, beschwert auch den Magen und macht Bauchgrimmen und Schneiden im Leibe. Am allerschädlichsten ist es solchen Personen, die mit Verstopfungen der Eingeweide geplagt sind.

Man unterscheidet die Weingewächse in gar vielerley Arten, und eine hat die, die andere wieder jene Eigenschaften, oder auch die ihnen entgegengesetzten Mängel und Gebrechen. Ihr Unterschied aber rührt von der Varietät der Trauben und Stöcke, von der Farbe, dem Geruch oder Geschmack, den Grundtheilen des Rebensaftes, von der Art und Weise wie der Wein zubereitet und behandelt worden, oder auch vom Alter der Stöcke, oder der Beschaffenheit des Bodens her.

Aller Wein ist nun entweder dick und grob oder fein von Art, oder er hat mehr oder weniger von dieser oder mehrern Arten an sich. Der erstere enthält nur wenig Phlegma, aber desto mehr schwefelichte, erdige und salzige Theile; aus dieser Ursache steigen seine Bestandtheilchen schon nicht so leicht zum Gehirne; indessen, wenn sie einmal bis dahin gelangen, sitzen sie auch da nur desto fester. Diese Gattung ist besonders solchen Körpern zuträglich, die leicht in Schweiß gerathen, starke Bewegung zu machen gewohnt, wie auch denen, die abgezehrt und durch Fasten abgemergelt sind.

Feine Weine haben viel Phlegma, wenig Schwefel und etwas von flüchtigen Theilen an sich, daher

hält

hält man sie für weniger nahrhaft, aber desto geschickter dazu die Säfte zu verdünnen, in die verschiedenen Theile des Körpers sich zu verbreiten, und Ausleerungen zu verschaffen. Aus diesen Gründen sind sie Leuten anzurathen, welche von einer Krankheit aufgestanden, auch solchen, die an Verstopfung der Eingeweide leiden; doch müssen sie nicht zu viel von einer lieblichen Schärfe enthalten, die besonders bey manchen gar gewöhnlich ist.

Weine, welche das Mittel zwischen beyden vorgenannten Arten halten, sind weder gar zu nahrhaft, noch auch zu harntreibend; daher taugen sie auch für eine größere Menge Leute.

Dicke Weine haben viel Weinstein bey sich, stärken den Magen, und sind denen zu empfehlen, welche schwächlicher Natur sind, oder auch sich mit mühsamen Arbeiten abgeben.

Dünne und wässerichte Weine gehen leichter durch die Blase, öffnen Obstructionen, und sind Gelehrten und solchen, die Kopfarbeiten haben, sehr gedeihlich.

Was die Farbe betrifft, so ist der Wein entweder weiß oder roth. Der erstere wird in eigentlich weißen, schielen, hell oder dunkelgelben u. s. w.; der Rothe wieder in gedeckten oder dunkelrothen, in Oeil de Perdrix, und in bleichrothen unterschieden.

Weiße Sorten haben einen feinern, die rothen aber gröbern Weinstein bey sich. Die erstern sind weniger wässericht, dabey diuretisch, und mäßigen

die Schärfe des Bluts in gall- und blutreichen Körpern; man hält sie denen für gesund, die über öftere Kopfschmerzen klagen. Aber, wenn man sie tagtäglich und im Uebermaaße genießt, werden die Verdauungswerkzeuge in Unordnung gebracht.

Rothe Weine sind nahrhafter, als jene, und geben auch mehr Kraft und Stärke; allein sie steigen geschwinder in den Kopf, berauschen, geben zu Verstopfungen der Eingeweide Anlaß, und häufen die scharfen, wässerichten Feuchtigkeiten im Geblüte, woraus Steinbeschwerden und ähnliche Uebel zu entstehen pflegen; vornehmlich ist dieß der Fall, wenn sie gar zu gedeckt und nur schlecht geklärt sind.

Bleichert, Clairet- oder Paillet-Wein steht in der Mitte zwischen jenen; er ist alten Leuten, schleimichten Temperamenten, und die eine sitzende Lebensart treiben, gesund; hingegen denen zu widerrathen, die gallreicher Natur, durch Arbeit abgemattet sind, Hunger gelitten haben, oder Traurigkeit und Schwermuth empfinden; auch verursacht er Kopfweh und greift die Nerven an.

Es giebt auch rothe Weine, die so stark gedeckt sind, daß sie ins Schwarze fallen; diese enthalten mehr Weinstein und erdige als geistige Theile; sie halten an und ziehen wohl eher zusammen, als daß sie Oeffnung verursachen sollten.

Von Geschmack sind einige süß und lieblich, andere säuerlich, herbe, streng und unschmackhaft. Die süßen, welche unter dem Namen der Sekte und Likörweine bekannt sind, werden für gemäßig-

ter

ter gehalten; diese öffnen den Leib, nähren sehr gut und sind dem Gehirne zuträglicher; vornehmlich thun sie solchen Leuten recht gut, die magerer Complexion und mit dem Husten behaftet seyn mögen, bey diesen befördern sie den Auswurf, allein sie gehen nur langsam durch die Excretionscanäle, daher kann man sie denen nicht zulassen, die verstopfte Eingeweide haben, gallreich und mit Winden und Blähungen beschwert sind; auch solche Personen, die öfters vom Fieber oder von fieberhaften Anfällen befallen werden, müssen sich ihrer enthalten. Die säuerlichen Weine mäßigen zwar die Hitze im Körper und dämpfen das Aufwallen des Geblüts, auch widerstehen sie der Fäulniß, aber sie verursachen dagegen Blähungen, machen Unruhe im Leibe und Bauchschneiden. Herbe, scharfe, strenge und unreife Weine adstringiren, stärken den Magen und ziehen den Unterleib zusammen; daher sind sie denen zuträglich, die einen erschlafften Magen haben, wo die Fibern ihre Spannkraft verloren, oder die den Durchlauf haben. Indessen, da sie sehr langsam durchgehen, so geben sie auch zu Obstructionen Anlaß, und reizen oder vielmehr greifen die Lunge an.

Von solchen Eigenschaften ist besonders der Wein, der noch nicht gegohren, und den man sogleich in Gebinde gefüllt hat. Diesen nennt man in Frankreich Vin bourru. Er macht nicht trunken, aus Ursache, weil der Geist, den er bey sich führt, zu sehr in die Enge getrieben worden ist. Doch giebt es darunter auch welche, die bey aller ihrer Süßigkeit, welche den Likörweinen so eigen

ist, doch etwas pickantes an sich haben; und diese hier sind eröffnend, denn ihre schwefelichten Theile sind durch die Salzspitzen mehr zerschnitten und stärker von einander getrennt worden.

Strenge und herbschmeckende Weine haben große Salztheile bey sich, ziehen auch den Magen und die Eingeweide stark zusammen. Nahrhaft sind sie nur wenig, benebeln auch das Haupt nicht, allein ihrer stiptischen Eigenschaft wegen können solche nur wenige Naturen vertragen.

Weine, die einen Mittelgeschmack zwischen süß und herbe, geben, sind immer die angenehmsten und zugleich auch die gesundesten; sie stärken den Magen und vertheilen sich ohne Beschwerniß im Körper.

Es giebt unter den Weinen welche, die nur einen pickanten, ins Bitterliche fallenden Geschmack haben; vor dergleichen müssen Personen, die gallreicher und trockner Natur sind, sich vorzüglich in Acht nehmen.

Auch die Firne oder der Geruch ist ein Weg, auf dem die Weine sich unterscheiden lassen. Die besten Sorten haben einen angenehmen, den Erdbeeren gleichenden Geruch, und hingegen alle solche, die einen widrigen unangenehmen Geruch von sich geben, sind ungesund und zu verwerfen.

Das Alter der Weine betreffend, so sind sie entweder alt, oder neu und jung, oder auch vom Mittelalter. In Frankreich hält man den für neu, der nicht über einige Monate alt ist, und für alt, den, der sich übers Jahr abgelegen hat. Mittel-

alte

alte sind solche, die über ein viertel Jahr, aber doch noch kein volles Jahr gelegen haben.

Neuen Wein unterscheidet man wieder in 2erley Sorten, nehmlich in solchen, der ganz frisch gemacht, und in den, der schon einige Monate alt ist. Der erstere, welcher noch ganz roh schmeckt, und dabey schwer zu verdauen ist, verursacht den Durchfall, auch zuweilen Brechen, Steinbeschwer und dergl. Der zweyte macht zwar auch diese Beschwerden, aber doch schon in geringerm Maaße. Neue Weine überhaupt, besonders solche, die noch nicht über 3 Monate alt sind, und den unangenehmen Geschmack des Mostes an sich haben, halten sich lange in den Eingeweiden auf, gehen schwer durch, geben bey hypochondrischen Personen zu Aufblähungen Anlaß, machen unruhigen Schlaf u. s. w. Trübe und zu dicke Weine, wo das Lager sich noch nicht gesetzt hat, verursachen Obstructionen und zuweilen Steinbeschwer. Weine, die schon über 3 oder 4 Monate alt sind, heißt man in Frankreich Vins de l'année; sie dienen dem Mittelmanne zum Trank, aber der Reiche verlangt etwas besseres.

Mittelalte Franzweine, das heißt solche, die schon über 4 Monate gelegen haben, sind gut und gesund, denn ihre Bestandtheile haben Zeit genung gehabt, sich aufs genaueste mit einander zu verbinden, und doch noch nicht so lange gelegen, daß sich diese wieder hätten von einander scheiden können; und eben hierinnen liegt der rechte Grund der Reife.

Alter Franzwein, der schon im zweyten Jahre ist, fängt an aus der Art zu schlagen: je älter er nun noch wird, jemehr verliert er auch gemeiniglich von seiner Güte und Vollkommenheit. Der hingegen, so erst ein Jahr alt ist, hat noch seine völlige Kraft und Stärke. Endlich, 4, 5 bis 6jährige Franzweine, aus dem manche Weintrinker, die rechte Kenner seyn wollen, so viel Wesens machen, sind im Grunde nichts weiter, als verrauchte und verwitterte Weine, und verlieren ihren Geschmack, werden bitterlich, säuerlich oder scharf. Jedweder starker Wein, der alt wird, bekömmt einen bitterlichen und scharfen, so wie der schwache, einen säuerlichen Geschmack.

Im auswärtigen Handel heißt man jungen Franzwein, der nicht über ein Jahr alt ist, und alten, der einige Jahre gelegen hat.

Alte und schwachgewordene Weine nehmen eine balsamische Eigenschaft an, und stärken den Magen; aber sie steigen in den Kopf, und greifen die Nerven an, wenn man sie nicht mäßig genießt.

Bey deutschen Weinen verhält sich das aber anders; die meisten von diesen werden erst recht gut, gesund zu trinken, angenehmer von Geschmack, und bekommen Firne, je mehr sie gepflegt werden, und je älter sie sind. Die von guten Jahrgängen haben jedoch den Vorzug in der Güte vor den andern.

Die dauerhaften und unverderblichen Weine der Alten, gehören in eine ganz eigene Klasse. Sie wurden auf eine besondere Art zubereitet, waren

dick wie Honig, und bekamen eine große Festigkeit mit einem bitterlichen Geschmack; in diesem Zustande erhielten sie sich hundert Jahr, auch wohl länger. Sie wurden nicht nur wegen ihres großen Alters dick, sondern auch darum, weil sie aus halbgekochtem Traubenbrey, dem man noch allerhand Dinge zusetzte, gemacht waren. Ein solcher dicker Wein konnte zwanzig Theile Wasser vertragen. Wenn es wahr ist, was uns die Geschichtsforscher von den Weinen Arkadiens berichten, so wurden diese in ledernen Schläuchen in Rauch gehangen, und erlangten da eine solche Festigkeit, und wurden zu einer so dichten Masse, daß man sie mit dem Messer abschaben, und das Abschabsel in Wasser zergehen lassen mußte, wenn man davon genießen wollte.

Was den Jahrgang bey den Gewächsen anbetrifft, so kömmt es auf die Beschaffenheit des Wetters, und die Temperatur der Luft sehr viel an. Die Weine von Beaune z. E. verlangen temperirte Witterung, wenn sie recht gut gerathen sollen; die Champagner aber heiße. Die erstern pflegen schmierig zu werden, wenn ein zu heißer Sommer gewesen ist, und die andern haben selten die gehörige Reife, wenn es an warmer Witterung gefehlt hat.

Alle Weine sind auch nach dem Verhältniß und der Mischung der Grundtheile, aus denen sie zusammengesetzt, unterschieden. Die, welche eine große Menge brennbaren Geistes enthalten, hitzen und machen betrunken; hingegen alle die, in welchen die phlegmatischen oder weinsteinartigen, säu-

erlichen Bestandtheile die Oberhand haben, eröffnen die Eingeweide und treiben den Harn, auch nehmen sie nicht leicht den Kopf ein. Weine, die viel öhlichte und schwefelichte Bestandtheile in sich schließen, wie die alten Weine überhaupt, haben eine dunkelgelbe Farbe, und einen starken Geruch und Geschmack.

In solchen Weinen, die nicht hinlänglich gegohren haben, z. E. im Frontignac, Canariensect und Ungarischen, findet man einen andern wesentlichen Bestandtheil, nehmlich eine süße, öhlichte, temperirte und klebrichte Substanz, wodurch diese nicht nur dem Gaumen wohl behagen, sondern auch nahrhaft sind, die Schärfe dämpfen und versüßen.

Es giebt Weine, die einen feinen und zarten Schwefel bey sich führen, wenn andere nur grobe Schwefeltheile enthalten, die dem Gaumen nicht so wohl behagen. Z. B. die Ungarischen und Rheinweine enthalten einen viel lieblichern Geist, und einen viel feinern und zartern Schwefel, als die Franzweine. Daher kommt es auch, daß die Rheinweine schon durch den bloßen Geruch, wenn sie ächt und recht alt sind, die Lebensgeister erwekken und stärken.

Das weinsteinhältige Grundwesen ist ebenfalls nach Beschaffenheit der Weine verschieden. Einige darunter, wie z. E. die Provencer, enthalten eine Menge groben Weinsteins; andere wieder, z. B. die Rheinweine, sehr verdünnte weinsteinhaltige Theile; und noch andere, z. B. die aus der Gegend

gend um Marseille, einen salpeterhaltigen Weinstein, der etwas bitterlich schmeckt, daher diese Weine öffnen und das Wasser ausführen.

Alle rothe Weine ohne Ausnahme haben einen zusammenziehenden Geschmack, und halten an; diese Eigenschaften theilen ihnen die rothen Häutchen, wie auch die Beerenkerne, mit.

Die Länder, welche zwischen dem 40 und 50ten Grad der Breite liegen, als Ungarn, Spanien, Portugal, Italien, Frankreich, ein großer Theil von Deutschland, Oesterreich, Siebenbürgen, und der größte Theil Griechenlands zeugen die besten Weine, weil da die Sonne, die zum Auskochen des Rebensaftes erforderliche Kraft äußern kann.

Die Erfahrung beweiset, daß die Weine, die auf Bergen und an Gebürgen an den Ufern der Flüsse wachsen, unter allen die besten sind; denn die Güte des Rebensaftes hängt nicht allein von dem Einfluß der Sonnenwärme, sondern auch von der Beschaffenheit der Nahrung ab, die der Erdboden den Reben giebt.

Da nun die Berge und Hügel mehr dem Thau ausgesetzt sind, als die Ebenen und Thäler, auch jener häufiger an den Ströhmen, Seen und Flüssen, als irgend sonst wo zu fallen pflegt, und überdem diese Feuchtigkeit subtileres Wasser und ätherische Grundtheile in sich faßt, so läßt sich leicht begreifen, daß eine solche Lage den Weinstöcken vorzüglich nützlich sey.

Auch die Natur des Grund und Bodens trägt zur Güte des Weines sehr viel bey; man beobachtet, daß die besten Sorten gar selten in fettem, thonartigen, groben und schwarzen Boden gezeugt werden, sondern in solchem, der mit Sand, Gruß, Steinen und Kreide häufig vermischt ist. Der kreidehaltige Boden, ob er gleich dem Anscheine nach unfruchtbar ist, hält doch lange die Sonnenwärme in sich, und wärmt die Wurzeln der Weinstöcke, wodurch sich dann die Nahrungssäfte durch alle Theile des Gewächses gut verbreiten.

Dazu rechne man noch, daß die Wasser, welche in solchem Bodem circuliren, sich ungemein verdünnen und klären, auch alle ihre gröbern Theile absetzen, so daß der Nahrungssaft der Pflanzen dadurch gar sehr gereiniget und geläutert werden muß.

Man unterscheidet und benennet auch die Weine nach den Ländern, Provinzen, Distrikten und Weingebürgen, wo sie gezeugt werden, und theilt die, welche die europäischen Länder liefern, in Ungarische, Wallachische, Deutsche, Französische, Portugisische, Italiänische, Schweizersche u. s. w. Alle diese werden wieder in viele andere Sorten, die von den Distrikten und Weingebürgen ihren Namen haben, wie auch nach Jahrgängen u. s. w. eingetheilt.

a) Beschreibung der Ungarischen Weine.

Die Ungarischen verdienen ihrer Güte wegen unter allen europäischen Weinen den Vorrang. Sie

Sie finden bey allen Höfen Eingang. Ihr Werth ist jetzt allgemein bekannt und völlig entschieden. Gegen das Ende des Octobers schreitet man in Ungarn zur Lese. Dann werden die Trauben vom Stocke abgeschnitten, und in dem sogenannten Mostelschaf zerstoßen. Aus diesem werden die zerstoßenen und zerquetschten Weintrauben in eine Boding, welche mit einem Setzkorbe versehen ist, geschüttet. Den Most schöpfet man aus dem Setzkorbe, den Rest aber bringet man unter die Presse, stößt solchen gut zusammen, und presset ihn wohl aus. Hier ist zu merken, daß der Schöpfmost stärker sey, als der Preßmost. Wer also einen gleichen Wein haben will, muß seine Fässer halb mit Schöpf- und halb mit Preßmost füllen. Man füllet aber die Fässer nicht ganz voll, sondern läßt sie so weit leer, daß man den Most mit den Fingern erreichen kann. Vierzehn Tage hernach füllet man sie weiter, doch aber nicht ganz an, bis endlich der Most völlig verarbeitet hat. Wenn der Most im Arbeiten ist, muß man auf seiner Huth seyn, und Luft machen, weil der heftige Dunst schon öfters Menschen getödtet hat. Um die verschiedenen Weingegenden von Ungarn desto leichter übersehen zu können, und wie im Lande der Weinbau getrieben wird, folget hier ein Verzeichniß aller bekannten Oerter, nach den Komitaten, in welchen sie anzutreffen sind.

Diesseits der Donau im Presburger - Komitate:

Zu Bibersburg, Grünau, Limbach und Modern.

Obernußdorf, liefert einen edlen und gesunden Wein.

Plamenau.

Pösing; der hiesige wird stark nach Schlesien ausgeführt.

Presburg, giebt einen guten Tischwein; er wird aber meistentheils im Orte verzehrt.

Ratschdorf; der Wein aus diesem Bezirk ist starker Art, auch sehr im Rufe. Der Ort liefert auch Ausbruch. Bey der Gräfl. Palfischen Familie ist immer eine beträchtliche Menge dieser Weine von den ältesten Jahrgängen zu finden.

Schenkwitz.

Szuha.

St. Georgen; von welchem der vortrefliche Ausbruch überall berühmt ist.

Thierling.

Weinern, der hiesige Wein ist ein guter Tischtrunk, den auch die Aerzte den Patienten zu empfehlen pflegen.

Im Neutrer-Komitate.

Tschejthe; wo vortrefliche Keller mit schönem Vorrathe sich befinden.

Freystadt.

Neustadt an der Wag; die röthliche Sorte der hiesigen Weine ist stark, von außerordentlicher Güte, und giebt dem feinen Burgunder nichts im Geschmacke nach.

Roschow; zeugt einen sehr guten röthlichen Sommerwein.

Schem-

Schemta an der Wag; hier wird ein recht guter Wein gewonnen.

Vitenz.

Wrbau.

Im Trentschiner = Komitate:

Kitschutza = Ujhely; der hiesige Wein wird stark verhandelt.

Im Barscher = Komitate:

Schelkö.

Szölösch.

Im Naghhonter = Komitate:

Baka = Banya, oder Pukanz; das hiesige Gewächse giebt einen gesunden diuretischen Wein.

Batowje, oder Frauenmarkt.

Nek.

Schag; die hiesige Art ist wegen der besonders weißen Farbe und des guten Geschmacks, die ihr eigenthümlich sind, bemerkenswerth.

Schirak; diese hat viel Aehnlichkeit mit dem Champagner.

Im Sohler = Komitate.

Karpfen; so köstlich auch alle übrigen Früchte hier gerathen, so bringt die Gegend doch keinen süßen Wein: die Art ist im übrigen gut.

Im Neograder = Komitate:

Waraliya; liefert einen sehr guten Wein.

Jen=

Jenseits der Donau trifft man Weingebürge an:

Im Wieselburger-Komitate:

Zu Neusiedel, am See.

Im Oedenburger-Komitate:

Breitenbrunn; hier wächst ein leichter und angenehmer Wein, der sich gut wässern läßt.

Burbach; ebenfalls ein gutes Gewächs.

Eschapring, hat ein großes und weitläuftiges Weingebürge.

Eisenstadt.

Holling, am Neusiedler See. Das Gewächse hat in manchen Jahren viel Aehnlichkeit mit dem Tokayer.

Kroisbach. Der hiesige Wein wird oft für Oedenburger verkauft. Der Ort gehört dem Grafen Zichy in Raab.

Mirbisch, am Neusiedler See. Der Wein aus dieser Gegend wird dem Ruster gleich geachtet.

Oedenburg, liefert guten, vortreflichen Wein, der besonders in Schlesien und Polen Absatz findet. Vorzeiten ist damit ein sehr großer Handel getrieben worden. Wie beträchtlich der hiesige Weinbau sey, kann man daraus abnehmen, daß im Jahr 1777. überhaupt in diesem Bezirk mehr als 40,000 Presburger Eymer gewonnen wurden.

Rust. Der Ruster Wein ist nach dem Tokayer an Stärke der vorzüglichste. Der Ort liegt am See St. Margarethen.

Im

Im Eisenburger = Komitate:

Bey Dômölk, auf dem Gebûrge Schag.

Zu Eisenberg gewinnt man einen ûberaus lieblichen und starken Wein, der in diesen Stûcken dem Tokayer nicht viel nachgiebt.

Großdorf.

Gûns.

Gûssingen.

Oberlindau; hier wâchst treflicher Wein.

Rechnitz; der hiesige ist in vorigen Jahren stark nach Polen verfûhrt worden.

Totschay; eine gewisse Gegend, die von Wenden bewohnt wird. Der Wein, welchen diese Leute bauen, wird allgemein der Totschayer genannt. Es sind darunter vortrefliche Gattungen, zu welchen besonders die St. Vibortzer und Nikolaer gerechnet werden.

Im Szalader = Komitate:

Badatschon.

St. Georg.

Philephegye. Drey Gebûrge am Plattensee, welche wegen der Treflichkeit ihres Weingewâchses berûhmt sind. Zu Badatschon macht man auch Ausbruch. Seine außerordentliche Stârke aber nimmt den Kopf ein. Wenn man ihn dreymal abgezogen hat, dann wird er erst recht edel.

Der Ausbruch zu Kôwagdôrsch in Philephegye hat einen herrlichen Geruch, und ûbertrifft den Oedenburger und Ruster.

Zu Eschakthurn, ein guter rother Wein.
Kesthely, am Plattensee.
Zechi = Szigeth.
Strigowa.

Im Wesprimer = Komitate:

Devetscher.

Schomlyau, wird in das Wascherhelyer, Szölöscher und Dobraer Gebürge abgetheilt, von welchen das erste den besten Wein liefert. Man gewinnet da einen der gesündesten und berühmtesten Tischweine im ganzen Lande. Man trinkt ihn jedoch gewöhnlich vor dem dritten Jahre nicht. Er läßt sich aber lange halten. Auch hat er die Eigenschaft, daß er den Urin treibt.

Im Raaber = Komitate.

Martinsberg. Der ganze Hügel hier ist mit Weinstöcken besetzt, daher das Sprichwort in Ungarn: die Martinsberger haben mehr Wein als Wasser, weil sie dieses weit herauf über das Weingebürge zuschleppen müssen.

Mesö.
Tingö.
Eschanak.
Kischbarad.
Nagybarad.
Nyul.
Felpetz.
Kischpetz.

Der Szabadhegyer, ist ein sehr köstlicher weisser Wein, und wenn er alt geworden, seines aromatischen Geschmackes wegen sehr beliebt.

Etsch. Die Sorte, welche hier fällt, wird für die beste im ganzen Komitate gehalten.

Im Komorner = Komitate:

Almasch.

Zu Nessimil gewinnt man in Menge einen weissen Wein, der wegen seiner diuretischen Eigenschaft dem Schomlyauer gleich zu achten ist. Er wird noch früher als jener zeitig, klärt sich vollkommen schon im ersten Jahre, und ist im zweyten und dritten Jahre bey herrschaftlichen Tafeln beliebt.

Im Graner = Komitate.

Batorkezi.

Im Stuhlweißenburger:

Baglasch.

Muhr.

Eschögahegy.

Im Tollner = Komitate:

Hidegut; hat guten rothen Wein, der sich wohl hält.

Keleschd; ebenso.

Kisch = Manok.

Kisch = Weke; liefert rothen und auch weißen Wein. Dieser letztere ist jedoch seltener als der erstere.

Paksch, an der Donau.

Sexard; einen der berühmtesten Weine in Ungarn, der dem besten Burgunder vollkommen gleich kommt.

St. Lörinz.

Im

Im Baranyer-Komitate:

Fünfkirchen. Hier wächst rother, auch weißer Wein; doch ist die letztere Sorte rar.

Gyuit; ein vortreflicher rother Wein, dem Schikloscher in der Güte gleich.

Harschany; ebenfalls ein köstlicher rother Wein.

Schiklosch; hier gewinnet man den vornehmsten unter allen rothen ungarischen Weinen. Es wird auch Ausbruch davon gemacht, welcher in Stärke und Güte, nach dem Geständniß auswärtiger Kenner, alle französische und italiänische Weine übertrifft. Er kann aber, weil manchmal die dazu erforderliche Witterung fehlt, nicht alle Jahre gemacht werden, und wird meist in der Gräfl. Bathianischen Familie aufbehalten.

Zu Wilau wächst ein schöner rother Wein, der in manchen Jahren die französischen Beaune-weine noch übertrifft.

Im Schimegher-Komitate:

In dem ganzen Komitate sind nur wenige Ortschaften, wo nicht Wein gebauet wird. Das Gewächs ist roth, und der Wein läßt sich nicht gar lang halten. Die besten Sorten fallen am Vorgebürge des Schelitzer Gebürges. Die Keresturer sind berühmt.

St. Endre; in dieser Gegend wird viel, und meist rother Wein gebauet, der jedoch von keiner sonderlichen Stärke ist; es läßt sich aber vortreflicher Branntwein daraus brennen.

Dies-

Diesseits der Theiß.

Zu Ketschkemet.

Köröſch.

Im Peſther-Komitate:

Koſt, ohnweit Watzen; der hieſige Wein kommt dem Rheinweine am nächſten.

Watzen.

Wöröſchegyhaz.

Ueberhaupt wird in dieſem Komitate ſtarker Weinbau getrieben. Das Gewächs iſt gröſtentheils rother Art.

Im Piliſer-Komitate:

Auf der Inſel Eſchepel, worauf Prinz Eugen von Savoyen die Stöcke ſetzen laſſen.

Ofen; dieſe Gegend giebt rothen Wein, der weit und breit berühmt iſt. Man macht auch davon vortreflichen Eßig.

Eugenius Vorgebürge.

Diesſeits der Theiß im Abaujwarer-Komitate:

Zu Baldaggö; eine köſtliche Gattung Weine.

Hetze, bey Gönz, liefert ſehr geſunden weißen Wein, den die Aerzte nicht ſelten zum Lab- und Stärktrank empfehlen. Das Gut gehört dem Biſchoff von Erlau. Bey herrſchaftlichen Tafeln iſt dieſer Wein dermalen ſehr beliebt.

Szanto.

Im Zempliner-Komitate:

Zu Benye, in der Tokayer Gegend.

Keresztur.

Liſka.

Elöhegy; wird für den besten Weingarten im Gebürge gehalten.

Mada.

Patak.

Schatorallya.

Talya.

Torgal.

Tockay; giebt den König aller Weine. Die Benennung, Tockayer Wein, ist erst unter der Regierung des Fürsten Rakotzy so in Ruf gekommen, weil dieser zu Tockay seine Keller hatte, und da die Zehentgebühren an Weinen von den umliegenden Oertern abgeliefert werden mußten. Weil nun hier die besten Weine befindlich waren, so hieß es an der Rakotzyschen Tafel: Gebt Tockayer, das will sagen: aus dem Tockayer Vorrathskeller, Wein her. Indessen hat doch der Tockayerberg, den man nunmehro den Theresienberg nennt, vorzüglich gute Weine. Diese Benennung wurde gleich beym Anfang der Regierung der höchstseligen Kayserinn Königinn eingeführt. Mitten im Weingebürge oder Weingarten steht eine Kapelle. Der sogenannte Szarwasch-Weingarten ist der vorzüglichste. Man hat ihn um und um mit Säulen umgeben, auf welchen der doppelte Adler zu sehen. Man merke folgende Oerter, welche vortreflichen Wein liefern, der aller unter dem Namen des Tokkayerweins verkauft wird.

Talya.

Mada.

Torzal.

Toltschwa.

Be=

Benye.
Schatorallya.
Kereszkur und
Liska.

Die köstlichsten von diesen sind unter dem Namen der Tockayer-Essenz bekannt. Nach diesem folgen im Range Ausbruch, Maschlasch, ordinairer Wein und Lauer.

Essenz heißt man dasjenige, so von Trockenbeeren selbst absinkt. Man schüttet die welken, halb getrockneten Trauben in ein Faß mit einem durchlöcherten Boden, und sammelt den Saft, welcher blos durch den Druck, den das Gewicht der auf einander gehäuften Trauben giebt, herfürtritt. Diese Essenz darf nicht aufgefüllt werden, so wie die andern ungarischen Weine, sondern wächst im Fasse, daß man alle Jahre ein Gläschen abnehmen kann. Es lassen sich hiermit andere Weine überaus verbessern.

Ausbruch wird auf diese Art verfertiget: man nimmt die Trauben, welche die Essenz gegeben haben, begießt sie mit Most von andern frischen Trauben, und läßt gehörig austreten. Er hat einen ihm eigenthümlichen gewürzten Geschmack, ist süß und es giebt weißen und auch rothen. Auch ist er voller Feuer und Geist.

Maschlasch entstehet, wenn die vorbesagten Trauben noch einmal mit Moste begossen werden, und der Saft nachher mit der Hand ausgedrückt wird. Es giebt auch welchen, der mit Alant angemacht wird.

Ordinairer und Landwein, wird von kleinen und geringen Weinbauern aus verschiedenen Arten nicht ausgelesener Trauben verfertiget.

Im Borschoder-Komitate:

Zu Mengasch, fällt eine der besten Gattungen rother ungarischer Weine, von welcher auch der stärkste Ausbruch gemacht wird.

Mischkolz, 5 Meilen von Tockay.

Szanto.

Diorschgyör.

Im Heweschcher-Komitate:

Zu Erlau, meist rother, aber doch auch mit unter weißer Wein. Er wird als anhaltend und stärkend bey Ruhrzufällen gebraucht. Der Wein ist nicht süß, sondern mehr weinicht von Geschmack.

Gyöngyösch.

Jenseits der Theiß, im Biharer-Komitate:

Zu Debretzin. Hierzu kann man rechnen den sogenannten Kerti-bor, welcher in einer Ebene um Debretzin wächst, und den Hegyibor, der südwärts auf dem Gebürge einige Meilen davon fällt. Der erstere wird jedoch meist in der Gegend selbst verbraucht.

Im Bannate:

Zu Werschetz.

Man verfertiget jetzt auch Muskateller- bitter- oder Wermuthweine und andere medicinische Weine in Ungarn. Der ungarische Wein enthält anstatt der Weinsteinsäure sehr zarte und geistige Bestandtheile, die sehr dazu geschickt sind, die verlorenen Kräfte im Körper wieder herzustellen und die

die rohen Säfte zu mildern. Er kann übrigens zu jedweder Jahrszeit, nur die größte Hitze und strengste Kälte ausgenommen, transportirt werden. Wenn er angelangt ist, lasse man ihm ein paar Wochen lang Ruhe, hernach fülle man fleißig auf.

Wenn man die ungarischen Weine auskosten will, nimmt man nur wenig auf einmal auf die Zunge, fängt bey der geringsten Sorte zuerst an, und geht Stufenweise bis zur allerhöchsten fort. Auf diese Weise lassen sich die Grade des Unterschieds am richtigsten beurtheilen. Er wird nicht nur in Antheilen und doppelten Antheilen, sondern auch in größern Gebinden, so wie in Flaschen abgezogen, verschickt.

Bey den größern Gebinden ist gemeiniglich ein Vortheil am Maaße, der bey einfachen Antheilen wegfällt. Nehmlich ein doppeltes Antheil giebt 10 bis 15 Berliner Butellien mehr aus, als zwey enkelte oder einfache.

Gemeiniglich liefern die Weinhändler die Waare, welche die Ausländer von ihnen verschreiben, Fracht- und zollfrey bis Wien, Teschen oder Bielitz; und dann übernehmen sie es auch, für die Untreue der Fuhrleute zu stehen. Weiterhin muß man sich durch doppelte Fustage vor Dieberey sicher stellen.

Ist der Wein an Ort und Stelle angekommen, so thut man besser, wenn man ihn im Fasse und auf seinem Lager läßt, als wenn er auf Butellien abgezogen wird. Die Fässer müssen reinlich gehalten, immer wohl zugespundet und alle Monate auf-

gefüllt werden. Hat man keinen Wein von ähnlicher Sorte, so fülle man entweder mit noch besserm ungarischen Weine auf, oder gebrauche zum Anfüllen des Gebindes Kieselsteine, die wohl abgesäubert sind; denn aller ungarischer Wein verträgt durchaus keinen Zusatz von fremden Weinen. Ausbruch zehrt weniger, und darf daher nur alle Jahre ein paarmal aufgefüllt werden.

Den ungarischen Wein zieht man auch allein durch Heber, nicht durchs Ablassen durch den Hahn, heraus. Wenn die ungarischen Weine auf den Fässern alt, so ziehet man mit dem Heber ein paar Butellien heraus, füllt mit jüngerm Weine wieder auf, und wiederholt dieß ein paarmal des Jahrs.

Ist der ungarische Wein gar zu alt, so muß er auf das Lager eines jungen Weins übergefüllt werden.

Zähe ungarische Weine werden mit gutem Oesterreichischen verbessert.

Einschlag brauchen die besten Sorten der ungarischen Weine nicht, sondern nur die ordinairen. Zu den erstern nimmt man nur reine und saubere Gebinde ohne Geruch, gießt heißes Wasser hinein, spundet zu, und rüttelt wohl um. Das Wasser läßt man hernach wieder ab, und wenn die Gebinde verkühlt und ausgetrocknet sind, füllet man den Wein über. Auf das Lager des ungarischen Weines lassen sich gute Franz- oder Franken- und Oesterreichische, Mährische und dergleichen Weine bringen, indem diese hier dadurch sehr verbessert werden. Fängt man ein Gebinde ungarischen

Weins

Weins an, so fülle man den Ueberrest in wohl verwahrte Butellien, welche man hernach zum Auffüllen u. s. w. anwenden kann. Die Flaschen aber müssen wohl zugestopft, mit frischen Korkstöpseln versehen seyn, und an einer kühlen Stelle auf Bretern umgelegt werden.

Die Preiße der ungarischen Weine im Lande verhalten sich ohngefähr, wie hier nachsteht, doch verändern sie sich von einem Jahre zum andern.

Tockayer Essenz, das Antheil	47	bis	50	Dukaten.
Dergl. rother Ausbruch =	25	—	30	—
Tockayer Ausbruch = =	15	—	20	—
Waschlasch, mit und ohne Alant zubereitet = =	10	—	12	—
St. Georgen Ausbruch =	10	—	=	—
Mischkotzer = = =	6	—	7	—
Ofener, Enlauer u. s. w. =	4	—	8	—

Maschlasch Tockayer	No. 1	die Butellie	Fl. —	Kr. 40
— —	= 2	— —	= 1	= 10
— —	= 3	— —	= 1	= 20
Ausbruch oder extraordin. Tockayer	= 4	— —	= 1	= 30
Dergl.	= 5	— —	= 1	= 58
—	= 6	— —	= 2	= 30
—	= 7	— —	= 2	= 58

Alles franko Wien geliefert. Das Ungarische Antheil giebt 60 bis 70 Berliner Maaß, und hält 2548, der oberungarische Eymer 3824, und der niederungarische nur 2868 Kubikzoll.

Man zieht die ungarischen Weine entweder aus dem Lande selbst, nehmlich aus Presburg, Ofen,

Erlau, Oedenburg u. s. w., oder aus Wien, von Podgorze und Krakau, wo starke Lager von diesen Weinen gehalten werden. Andere addressiren sich nach Fiume, Triest und Ostende, wo ebenfalls Niederlagen sind.

b) Siebenbürger Weine.

Siebenbürgen liefert gute Sorten Weine, die dem Ungarischen ziemlich gleichen, den Tockayer allein ausgenommen. Der meiste und beste Weinbau in diesem Lande ist um Kökölwar in der Kochelburger Gespannschaft, um Karlsburg, Berethalom, Müllenbach und an den Hügeln um die Stadt Bistriz. Das Maas ist hier das nehmliche wie in Ungarn. Diese Weine werden über Hermannstadt, Kronstadt und Bistriz ausgeführt.

c) Moldauische und Wallachische Weine.

Die Moldauischen Weinberge liegen zwischen Cotnar und der Donau. Die edelste Sorte fällt bey dem Städtchen Cotnar. Der Wein hat eine grüne Farbe, und übertrifft im Geschmack alle andre europäische Weine, ja selbst den Tockayer. Außer diesem giebt es noch 6 verschiedene Arten der hiesigen Weine. Der hiesige Wein wird nicht blos im Lande verbraucht, sondern der geringe Preiß dieser Waare zieht auch die russischen, polnischen, kosakischen, siebenbürgischen, ja sogar die ungarischen Kaufleute herzu, daß sie eine große Menge Wein für ihre Länder abholen. Odebester, ist ein weißer auch rother Wein, der in- und außerhalb Landes als ein guter Tischwein Abgang findet.

Die Wallachey erzeugt in guten Jahren über 5 Millionen Eymer Wein, jeden von 10 Oken im Gewicht.

Die Landweine der Wallachey sind gemeiniglich sehr gut und frühzeitig, nur halten sie sich nicht lang; jedoch die Bergweine lassen sich viele Jahre aufbewahren. Weil man in der Wallachey selbst sich nicht auf die Behandlung der Weine versteht, und auch keine guten Keller hat, so findet man in Siebenbürgen, besonders zu Kronstadt, bessere wallachische Weine, als in der Wallachey selbst. Es werden davon viele hundert tausend Eymer, besonders ins Oesterreichische, nach Rußland und in die Ukraine ausgeführt.

d) Steyersche Weine.

Sind Mittelsorten Weine, die besonders im südlichen Theil von Steyermark in großer Menge gezeugt werden. Sie schmecken etwas schärfer auf der Zunge, als der Oesterreicher, auch enthalten sie mehr Säure und weniger Oehl als dieser letztere. Aber eben dieser Schärfe wegen ist dieses Gewächse bey Manchen vorzüglich beliebt. Ueberdem giebt es darunter gewisse Sorten, vornehmlich im Marburger und Cillier Kreise, die den guten Moslerweinen gleich kommen. Die besten fallen auch noch um Rackersburg, Kirschbach, Luttenberg, Jerusalem, Hochensausall u. s. w. Die hiesigen Weine gehen nach Kärnten, Bayern, ins Salzburgische u. s. w. Das Maas ist so wie das Niederösterreichische.

Der Steyermarkische Startin zu 10 Eymern von 40 Maaß zu 4 Seidel.

Refosco, Piccolit, Rebulla und Zibidin, sind gute und angenehme Weine, von rother und weißer Farbe, die in der Grafschaft Görz und Gradiska gewonnen werden. Man führt sie größtentheils nach Krain und Kärnten aus.

e) Oesterreichische Weine.

Sind eine Mittelgattung deutscher Weine, und werden besonders in Niederösterreich in erstaunlicher Menge gewonnen. Man schätzt die jährliche Sammlung auf beynahe zwey Millionen Eymer. Es giebt davon rothe und auch weiße, doch von den erstern häufiger. Die vorzüglichsten Weinberge sind um Grinzing, Brünn, Mauerbach, Medling, Kloster Neuburg u. s. w. Man nennt die erstern **Gebürgsweine**, zum Unterschied der andern, welche jenseits der Donau wachsen, und deswegen **Donau- oder Landweine** heißen. Diese hier aber sind viel geringer, als jene. Ueberhaupt kommen wohl die Oesterreichischen Weine den andern guten deutschen Weinen, als den Mosler- Rhein- und Neckarweinen an Geist und Geschmack nicht gleich, noch weniger den Ungarischen, aber dauerhaft sind sie und auch gesund. Die geringen Sorten haben einen säuerlichen Geschmack, die bessern nicht. Das meiste von diesen Weinen wird im Lande selbst, vorzüglich in Wien verbraucht; doch geht auch etwas davon nach Schlesien, Bayern, Passau u. s. w. Außer der Hauptstadt Oesterreichs sind Röz, eine Stadt im Viertel unterm

Mann-

Mannhartsberg, und Langenwis, wegen ihres starken Handels mit österreichischen Weinen im Rufe. Zum Donau- oder Landweine rechnet man nicht nur den, welcher im nördlichen Kreise gewonnen wird, sondern auch noch größtentheils den, der in den Kreisen ob dem Wienerwalde fällt.

Ein Fuder Wein hält hier 32 Eymer; ein Dreyling 33 Eymer; ein Eymer 40 Maas, und das österreichische Faß 10 Eymer. Der Wiener Eymer hält nach Gerhard 3310 französische Kubikzoll, so daß sich damit vergleichen lassen: 58 Berliner oder 69 Dresdner Maas. Nach Krusen nur 2988 Kubikzoll.

f) Mährische Weine.

Sind ebenfalls weiße und rothe Weine, die in verschiedenen Gegenden von Mähren jetzt häufig angebauet und zum Theil auswärts abgesetzt werden. Man hat vorhin den hiesigen Wein in Verdacht gehabt, daß er ungesund sey; allein dieser Umstand scheint jetzt wegzufallen, seitdem das Gewächse durch Anpflanzung besserer Arten und eine sorgfältigere Pflege und Behandlung gar sehr verbessert worden ist. Kurz, ein großer Theil der hiesigen Weine kann den österreichischen an die Seite gesetzt werden, und manche sind besser als jenes Gewächse.

Die Gegenden, welche sich durch ihren Weinbau auszeichnen, sind:

Der östliche Theil des Znaymer Kreises, wo häufige Weinberge sich befinden.

Die

Die Gegend um das Städtchen Eybenschitz.

In der ganzen Herrschaft Nickelsburg sind sehr viele Weinberge. Von den hiesigen Weinen sind der Poppitzer, Pausramer und rothe Polauer berühmt. Der letztere giebt dem mittlern Burgunder nicht viel nach.

Die Herrschaft Stanitz, insonderheit der Marktflecken Archlebau, hat guten Weinbau. Der Wein, welcher im hiesigen Gebürge wächst, ist unter den übrigen Landweinen seiner vorzüglichen Güte wegen im Rufe.

Die Stadt Auspitz, Mährisch Hustopecz, vier Stunden von Brünn, ist ringsum mit vielen Weinbergen umgeben.

Auch Dannowitz, ein zur Herrschaft Dürnholz gehöriger Flecken, hat starken Weinbau.

In dem südlichen Theile von der Stadt Znaym an, gegen Osten durch das Unterviertel des Brünner Kreises, und auf der westlichen des Hradischer, um die beyden Flüsse Taya und March, ist starker Weinwachs, und zwar an manchen Orten von sehr guter Art. So auch in der Hanna.

Groß-Blatnitz, ein zur Herrschaft Straznitz gehöriges Pfarrdorf, 2 Stunden von Hradisch, ist berühmt wegen des guten Weins, der hier gewonnen wird.

Bisenz, ein Städtchen, 3 Stunden von Hradisch, am Fuß der Weingebürge, hat gutes Gewächse; der hiesige Wein geht stark außer Lands.

Domanin, ein zur Stiftsherrschaft Wellehrad gehöriges Dorf, 2 Meilen von Hradisch; der Wein

aus

aus dem hiesigen Gebürge wird insgemein für den besten aus der ganzen Gegend gehalten.

Poleschowitz, ein Marktflecken, zu Wellehrad gehörig, hat so, wie die ganze Herrschaft, ansehnlichen Weinbau, und gewinnt besonders gute Sorten.

Rohatetz, ein Dorf, 1 Meile über Göding, am rechten Ufer der March liegend, und zur Herrschaft Straznitz gehörig, ist des bekannten guten Weines wegen, der unter dem Namen Rohatscher zum Handel gebracht wird, im Rufe.

Konitz, ein Dorf, eine halbe Stunde von Znaym gegen Süden, liefert gleichfalls vielen und guten Wein.

Hier ist durchgängig das Oesterreichische Maas eingeführt.

g) Böhmische Weine.

Den meisten Weinbau findet man in diesem Lande an den Bergen und auf den Anhöhen um die Ufer der Muldau und Elbe, nehmlich im Prager, Satzer, Leutmeritzer, Bunzlauer, Bechiner, Königgräzer, Chaurzimer, Berauner und noch einigen andern Kreisen. Man hält die hiesigen Weine für nicht sonderlich gesund; sie finden aber doch ihre Abnehmer, und es hängt auch sehr viel von der Geschicklichkeit der Weinbauer und der zweckmäßigen Zubereitung des Weines ab, ob der Vorwurf gegründet oder ungegründet seyn soll. Auch hält man den Wein aus einer Gegend in Böhmen immer für besser oder schlechter, als den aus einer an-

andern; es kömmt folglich darauf an, daß einer gut zu wählen wisse.

Die, theils um Prag, theils im Leutmeritzer und Bunzlauer Kreise angepflanzten Weinberge, geben gute weiße, wie auch rothe Weine, die dem österreichischen Weine vorgezogen werden.

Die Gegend um Aussig, giebt den Aussiger, welcher auf Böhmisch Poczkalski heißt, und im ganzen Lande im Rufe steht.

Der Wein von Melnick im Bunzlauer Kreise, ist mit einer von den beliebtesten. Er ist roth von Farbe, und in guten Jahren giebt er einen Trank, der nicht zu verachten ist. Wenn er einige Jahre gelegen hat, bekömmt er auch genung Geist und Stärke.

Von den niedrig gelegenen Weingärten gewinnet man in guten Jahren mehr Wein, als in denen auf den Bergen und Anhöhen; aber der letztere wird jenen in der Güte vorgezogen. Mit Anfang Octobers, auch öfters erst im November, schreitet man zur Weinlese, und man hält diese für desto besser, wenn die Beeren durch einige Reife milder gemacht worden sind. Beym Ablesen der Trauben fängt man hier zu Lande mit den rothen an. Diese läßt man 8 bis 14 Tage ungepreßt liegen, wodurch der Wein eine bessere dunklere Farbe bekömmt. Wenn er aber länger liegen bliebe, würde er sich nicht halten: unter der Zeit läßt man auch die weißen Trauben ablesen.

Dieser hier wird gleich unter die Presse gebracht, und wenn die Lese sehr ansehnlich ist, pflegt man die ganze Sammlung in 3 Theile zu

thei-

theilen, welche die Böhmen in ihrer Sprache Samotecz, Kopauczka und Woseczka nennen. Der erste begreift den Vorlauf, oder was von sich selbst abrinnt, und wo die Presse wenig dabey gebraucht wird. Diesen hält man für den besten, und der Wein ist auch eher trinkbar.

Der andere wird von dem, was man stärker presset, und auch, was das erstemal unter der Presse aufgehackt wird; dieser hier ist zwar schon nicht so gut, wie der erste, allein man sagt, daß er sich besser und länger halte. Die dritte Art ist die schlechteste, indem da öfters auf der Presse die Hülsen aufgehackt und stark gepreßt werden müssen.

Wenn man mit dem weißen Weine fertig ist, dann werden auch die rothen Trauben, die unterdessen in Trögen gelegen haben, vorgenommen und ausgepreßt.

Man zieht die böhmischen Weine von Prag, Aussig, Saaz, Melnick und Leutmeritz.

Das heutige böhmische Getränkmaas ist durchgängig das Oesterreichische.

Das alte Getränkmaas, welches 1765. abgeschafft worden ist, hat folgende Eintheilung gehabt:

1 Faß,	4 Eymer,	128 Pint,	512 Seidel.
	1 —	32 —	128 —
		1 —	4 —

Das Pint enthielt 101 französische Kubikzoll, und wog an Brunnenwasser 3 Pfund $27\frac{1}{2}$ Loth Prager Gewichts. Mithin vergleichen sich

100 Pint mit $174\frac{1}{8}$ Berliner Quarten.

20 dergl. mit 27 Wiener Maaß.

h) Ti-

h) Tiroler Weine.

Das Tirolerland hat in seinen bergichten Gegenden guten und reichlichen Weinwachs. Die besten fallen an den Ufern des Etschflusses, wovon sie den Namen Etschweine führen. Es giebt rothe und weiße Sorten, doch zieht man die letztere der erstern vor. Die rothen haben eine sehr dunkle Farbe, kühlen beym Trinken, sind lieblich, und haben einen ihnen eigenthümlichen Wachsgeschmack. So lang sie noch jung sind, führen sie gemeiniglich etwas Bodensatz bey sich, und dieser hängt ihnen auch an, wenn sie schon auf Butellien gezogen worden sind. Sie halten sich nicht leicht über einige Jahre, und auch während dieser Zeit müssen sie gut gewartet werden, wenn sie nicht verderben sollen. Vornehmlich hüte man sich, daß man sie nicht in großen Fässern anstícht oder anzapft, denn dann werden sie leicht schaal und verriechen.

Der Traminer oder Marzimino wird für den vorzüglichsten gehalten. Es ist ein lieblicher Wein, vom rothem Gewächse.

Der Brixener ist noch stärker, weswegen er gewässert werden kann.

Auch um Botzen und Trient werden gute und schmackhafte Weine gewonnen.

Die weißen, welche gegen Gräz und Görz zu wachsen, sind sehr substanziös.

Die Ausländer ziehen die hiesigen Weine von Innspruck, Brixen, Botzen und Trient, Aupburg, Salzburg u. s. w.

Man

Man verschickt sie in Gebinden von 2 Ohm oder 4 Eymern, und mehr.

Ihr Preiß im Lande ist sehr billig, aber die Landfracht vertheuert sie ziemlich.

Der Eymer zu Innsbruck hält 40 Maas zu 4 Seideln, und ist dem Oesterreichischen gleich.

Der Salzburger 40 Viertel.

Der Botzener Yhr oder Uer, hält soviel als der Wiener Eymer.

Zu Augsburg hat das Wein- oder Getränkmaas folgende Eintheilung und Verhältniß:

Fuder,	Jez,	Muids,	Besons,	Maas,	Seidel,	Quärtel,	Achtele.
1	8	16	96	768	1536	3072	6144
	1	2	12	96	192	384	768
		1	6	48	96	192	384
			1	8	16	32	64
				1	2	4	8
					1	2	4
						1	2

Das Maas enthält 53 französische Kubikzoll.

i) Schweizersche Weine.

Die Schweiz liefert uns gute Sorten weißer wie auch rother Weine, die in vielen Gegenden Deutschlands Absatz finden. Die berühmtesten im sogenannten neuen Lande, (Païs- de Vaud) oder dem französischen Theile des Berner Kantons, sind die von la Vaux oder la Côte. Dieses hier ist ein vier Meilen langes Weingebürge, längs am See Leman oder an dem Genfersee liegend. La vaux ist ein anderer Bezirk von Weinbergen, der vom See eingeschlossen wird, ungefähr eben so groß, wie je-

jener ist, aber ungleich mehr Wein hervorbringt. Der Wein von La vaux steigt zu Kopfe, hat aber einen süßern, angenehmern und geistigern Geschmack als der andere. Der Côtewein ist dagegen gesünder, und verträgt den Transport weit besser. Die weißen Sorten von dem einen, so wie von dem andern, sind hitziger und dauerhafter, als die rothen; und je älter sie werden, je mehr veredeln sie sich. Man kann sie, wenn sie auf Butellien gezogen werden, wohl 30 Jahre und länger im vollkommensten Stande erhalten. Die gute Eigenschaft des hiesigen Weingewächses rührt von der vortheilhaften Lage der Weinberge gegen Osten und Süden an den Ufern des Sees her, wo die Reben die fruchtbaren Dünste ohne Hinderniß in großer Menge an sich ziehen können. Diese Weine werden häufig nach Frankreich, Holland, England, Schwaben u. s. w. ausgeführt. Die Distrikte, welche die besten La vauxweine geben, sind Cully, Riez, Epesses und Dezalay, und diese liefern weiße Sorten. Treytorens und St. Saphorin sind die, wo die besten rothen gewonnen werden. Die besten Weingegenden von la Côte sind Tartegnins, Mont und Fechy. Die Aerzte rühmen auch gar sehr den Paleyre, im Distrikt von Lausanne; dieser soll, wenn er alt ist, sehr gesund seyn, und giebt einen vortreflichen Tischwein. Außer diesen schätzt man auch noch im Païs de Vaud die Weine, welche zu Montreux und Yvorne gebauet werden. In der Grafschaft Neuburg fällt beym Dorf Cortaillod ein vortreflicher rother Wein, den die Ausländer dem feinsten Burgunder und

Champagner noch vorziehen. Das Walliserland hat Weinberge von Brieg bis nach St. Maurice hin, die herrlichen Muskateller liefern, der weit und breit gesucht ist. Man unterscheidet hiervon zweyerley Sorten, von welchen die eine Coquempin und die andere Vin de la Marque genannt wird. Auch der Martinacher, der am Fuße des St. Bernhardsberges fällt, ist seiner Stärke und seines Feuers wegen berühmt.

Die Valtliner und Clevener sind auch herrlicher Art. Man verfertiget hier unter andern einen süßen Wein, der stark wie Branntwein ist, und einen aromatischen Geschmack hat: schon Kaiser August machte viel aus diesem Gewächse.

Die Neuburger weiße und rothe Weine, nehmlich die aus dem Stadtgebiet, von Favarge, Boudry und St. Aubin, sind im Rufe.

Die Weine aus dem Zürcher Kanton sind meistens herb, aber sie lassen sich 20, 30 und mehrere Jahre aufbewahren, ohne zu verderben. Je länger sie liegen, je milder von Geschmack werden sie.

Der rothe Lauffener Wein wird nicht nur stark hier und dort in der Schweiz abgesetzt, sondern auch nach Schwaben ausgeführt.

Der Reifthaler, im Berner Kanton, ist mit einer der vorzüglichsten Schweizerweine; so auch der Locarner, aus Luggarus, einer der 4 Landvogteyen in Italien.

Die Oerter, woher der deutsche Kaufmann gelegentlich nach seiner Lage schweizersche Weine be-

ziehen kann, sind Genf, Neuburg, Basel und St. Gallen.

Beym Maaße des Berner Kantons, hat ein Landfaß 6 Saum, 24 Eym. oder 600 Bern. M.

1 Faß schlechtweg	4 S.	16	— —	400	— —
	1	4	— —	100	— —
		1	— —	25	— —

Das Berner Maas hält 4 Zoll im Durchmesser, 9 Zoll in der Höhe, und an Innhalt 113 Berner Kubikzoll. 13 Berner Maas sind gleich 6 hamburger Stübchen.

Zu Genf hat das Weinmaas nachstehendes Verhältniß:

Der Char hat 12 Setiers oder 576 Pots.

Der Setier 24 Quarterons oder 48 Pots, und faßt an räumlichen Innhalt 2304 französische Kubikzoll.

100 Genfer Pots treffen mit 80 Amsterdammer Mingeln überein, und der Genfer Pot bis auf eine Kleinigkeit mit der pariser Pinte.

Zu Neuburg:

Der Muid von 12 Setiers oder 192 Pots.

Der Setier von 16 Pots. Die Gerle von 38⅖ Pots.

Der Pot hält 4 Zoll im Durchmesser, und 10 Zoll 5 Linien und 3 Punkte in der Höhe.

100 Pots Neuburger Maas rendiren 260 pariser Pinten.

Zu Basel hat das Weinmaas nachstehende Eintheilung:

1 Saum

1 Saum hat 3 Ohm, 96 Pott alt M., oder 120 P. n. M.
1 Ohm — — 32 — — — 40 —
Der Ohm ist 2522 französische Kubikzoll groß.

13 Pott neu Maas vergleichen sich mit 18 hamburger Quartier.

k) Obersächsische Weine.

Der Sächsische Weinbau ist am stärksten in dem Meißnischen Kreise, und in der Gegend um Naumburg. Einiges hiervon findet man auch im Churkreise und in Thüringen. Im Meißnischen Kreise erstreckt er sich vorzüglich über die Gegenden von Meissen und Dresden, bis nach Pillnitz und darüber hinaus, und zwar nur auf der einen Seite der Elbe, welche von Mittag gegen Norden sich hinzieht; auch in den Großenhaynischen Amtsbezirk. In den Naumburgischen Gegenden ist der Weinbau, insonderheit um die Stadt Naumburg selbst, um Weissenfels, Gosek, Eilau, Kösen, Freyburg, auch in dem Merseburgischen zu Reglitz, wo ursprünglich ungarisches Gelege ist, gut im Betriebe. Ferner: um Torgau, Hofflößnitz, Senftenberg, Loschewitz u. s. w.

Die Weine sind theils rother, theils weißer Art, und werden größtentheils im Lande selbst verbraucht.

Beym Sächsischen Weinmaas ist folgende Eintheilung:

Fuder,	Faß,	Eymer,	Kannen,	Nösel,	Quartier,	Leipz.	Schenkm.
1	$2\frac{2}{5}$	12	756	1512	6043	—	—
	1	5	315	630	2520	—	—
		1	63	126	504	—	—
			1	2	8	—	—
				1	4	—	—

 Der

Der Leipziger Eymer von 63 Kannen Schenkmaas, wird auch zu 54 Visirkannen, oder 81 Dresdner Kannen gerechnet.

Der Dresdner Eymer hat 72 Dresdner, 56 Leipziger oder 48 Visirkannen.

Die Leipziger Kanne enthält 49 Leipziger kubische Decimalzoll, oder $60\frac{7}{10}$ französische Kubikzoll, und wiegt 5 Mark 1 Loth 15 Pfund Brunnenwasser im Sommer, Cöllnisches oder Dresdner Gewicht.

Die Dresdner Kanne enthält 42 Leipziger kubische Decimalzoll, oder $47\frac{1}{5}$ französische Kubikzoll, und wiegt 3 Mark $15\frac{3}{4}$ Loth Dresdner oder Cöllnisches Gewicht an Brunnenwasser im Sommer.

Die Visirkanne enthält $70\frac{4}{5}$ französische Kubikzoll, und wiegt 5 Marck 15 Loth $9\frac{1}{2}$ Pfund Dresdner oder Cöllnisches Gewicht an Brunnenwasser zu eben der Zeit. Es vergleichen sich mithin:

7 Leipz. Schenkmaas	mit	4 Visirkannen.
3 Dresdn. Kannen	—	2 dergleichen.
9 dergleichen	— —	7 Leipz. Kannen.
100 Sächs. Visirkann.	—	$122\frac{1}{16}$ Berl. Quart.
100 Berl. Quarten	—	$122\frac{7}{8}$ Dr. kl. Quart.
100 Leipz. Schenkkan̄.	—	$104\frac{5}{8}$ Berl. Quart.

Außerdem rechnet man:

Den Ahm oder Ohm zu 2 Eymern, oder 4 Anker zu 27 Visir- und 32 Schenkkannen, auch wohl zu $31\frac{1}{2}$ Leipziger und 36 Dresdner Kannen.

1) Ne-

1) Neckarweine.

Diese edlen deutschen Weine führen ihren Namen vom Neckarstrohme, der in der zum Schwäbischen Kreise gehörigen Grafschaft oder nunmehrigen Fürstenthum Fürstenberg entspringet, hernach das Gebiet der Stadt Rothweil, die Grafschaft Hohenberg, das Herzogthum Würtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgow durchfließt; allwo er bey Mannheim in den Rhein fällt. Und in allen diesen Landschaften wird Neckarwein gewonnen. Auch der, welcher am Fluß Kocher im Würtembergischen gezeugt wird, gehört mit unter die Neckarweine.

Es sind überhaupt gesunde, leichte und wohlschmeckende Weine, von weißer und rother Farbe, die den guten Ausländischen nichts nachgeben, und sie nicht selten noch übertreffen.

Die, welche um Besigheim, Lauffen, Heilbronn u. s. w. wachsen, haben einen eigenen ins Süßliche fallenden Geschmack, sind gesund, gehen nicht ins Blut, aber passiren nicht gar leicht durch die Blase.

Der Besigheimer hat mehr Feuer, und eine röthliche Farbe.

Der rothe Neckarwein ist lieblich und zugleich magenstärkend. Er geht nach der Schweiz, nach Strasburg, Paris, Holland u. s. w. Die Bordeauxer Weine kommen diesem deutschen Weine, in Ansehung der Lieblichkeit, klaren Farbe und magenstärkenden Eigenschaft bey weitem nicht bey.

Die Herrschaft Badenweiler liefert den berühmten Markgräfer, der den Neckarsorten im Würtenbergischen noch vorzuziehen ist. Er ist lieblich von Geschmack, hat viel Feuer, gar keine Säure, und wird mit Recht für gesund gehalten. Man verkauft ihn auswärts für Burgunder.

Die Markgrafschaft Hochberg giebt schöne weiße, auch rothe Weine, wie auch die Oerter Köndringen, Landek, der Kaiserstuhl, besonders Ihringen, Bickensohl, Königschafhausen u. s. w.

Ferner sind ihres guten Gewächses wegen im Rufe:

Affenthal, in der Ortenau.

Durlach.

Eyburg, bey Durlach, und Gretzingen.

Mundelsheim, dessen Wein sich am längsten halten soll.

Das Neckarthal.

Remsthal. Zu Stetten, ein Dorf in diesem Thale, wird der herrliche Neckarwein, den man Brodwasser heißt, gezeugt. Es ist ein weißer, starker Wein.

Pfaffenhofen, im Würtembergischen.

Stuttgardt, die würtembergische Residenzstadt, hat in den sogenannten Kriegsbergen, nordwärts der Stadt, eine Weinbergshalde, deren Gewächse mit unter das beste dieser Markung gezählt wird.

Gute rothe Weine fallen auch noch:

Um Sulzberg, ein Städtchen im Baadendurlachischen.

Wan-

Wangen, eine Reichsstadt im Würtembergischen.

Neustadt, an dem Hardt.

Kalstadt.

Weinheim.

Türkheim.

Von den in der Unterpfalz wachsenden Neckarweinen sind die um Heidelberg fallen, die besten und gesündesten. Nächst diesen haben in der Gegend Bruchhausen, Edingen, Eppelnheim, Kirchheim, Ladenburg, Leimen, Nickarhausen, Neuenheim, Nußbach, Rohrbach, Weiblingen und Weinheim gutes Gewächse.

Zu Urweiler in der Pfalz, und in mehreren dasigen Gegenden, wird guter weißer Wein gebauet, den man heimlich nach Bengen schafft, und hernach für Rheingauer ausgiebt.

Die Oerter, welche den stärksten Handel mit Neckarweinen treiben, und woher man sie mit Vortheil kommen lassen kann, sind

Die Stadt Augsburg.

Weissenburg am Nordgau, sieben Meilen von Nürnberg, wo die Weinhändler im Kocherthale ihre Niederlagen von Neckarweinen haben.

Canstadt, am Neckar im Würtembergischen, wo ein starker Weinhandel getrieben, und diese Waare auf dem Neckar auswärts verführt wird.

Heidelberg. Von hier können die Weine auf dem Mayn mit wenigen Kosten bis Frankfurt fortgeschafft werden.

Ulm, wo die Weine auf der Donau weiter gehen.

Im Würteinbergischen hat das Weinmaas folgende Eintheilung:

Fuder,	Ohm oder Eym.,		Immi oder Yunen,		Maas,	Quart	o. Schoppen.
1	6	—	96	—	960	3840	—
	1	—	16	—	160	640	—
			1	—	10	40	—
					1	4	—

Das Geträukmaas zu Heidelberg:

1 Fuder,	10 Ahm,	120 Viertel,	480 Maas.
	1 —	12 —	48 —
		1 —	4 —

Das Heidelberger Maas soll 116 französische Kubikzoll enthalten, so daß 100 solcher Maas gerade 200 Berliner Quart ausgeben.

m) Rheinweine.

Diese behaupten unter deutschen und auch unter den auswärtigen Weinen eine vorzügliche Stelle. Sie sind kräftig, schmackhaft und gesund, weil sie dünn und leicht, dabey nicht so süß und feurig als die spanischen, portugisischen und italiänischen Weine sind. Ihre Dünste steigen nicht so leicht in den Kopf; sie gehen geschwinder durch die zur Ausleerung bestimmten Kanäle, und lassen sich deswegen in größerer Menge und ohne Gefahr und Beschwerniß trinken.

Selbst vorsichtige Aerzte erlauben den Genuß dieser Weine ihren Patienten, und verordnen sie wider manche Krankheiten und Uebel.

Indessen ist doch ein junger Rheinwein der Gesundheit lange nicht so zuträglich, als ein älterer

von

von einem guten Jahrgang, und hat überdem auch keinen so guten Geschmack. Je älter der Rheinwein wird, je mehr Firne bekömmt er, welches dem Kenner am meistem gefällt. Ein solcher nun ist im Stande nicht nur den Unterschied der Jahrgänge in ihrer Qualität, sondern auch den Unterschied der Gewächse von einem und demselben Jahrgange aufs richtigste zu beurtheilen. Der Kenner weiß z. E. daß ein Hochheimer 48er dem Riedersheimer oder Rudersheimer von eben dem Jahrgange vorzuziehen sey, und ungleich höher im Preiß gelte, als der letztere. Der erstere hat mehr Firne, mehr Geist, fällt sanfter auf die Zunge und wird theurer verkauft.

Der **Rheingau** wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine angesehen. Der Rheingauer wächst zwischen Maynz und Bacherach. Ungeachtet aber die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, so werden doch die Hochheimer Weine wegen ihrer Vortreflichkeit und Verwandschaft mit den Gewächsen des Rheingaues zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbesten Arten derselben gerechnet.

Der Ertrag aller Weinberge um Hochheim wird, nach dem Zehnten, den das Dohmkapitel zu erheben hat, und nach andern Datis mehr, in Mitteljahren auf 3 bis 400, in ergiebigen aber auf 5 bis 600 Stückfässer zu $7\frac{1}{2}$ Ohm angeschlagen.

Um den Kredit der Hochheimer empor zu halten, ist die Verordnung hier, daß keine andere Sorten Rheinweine, als Hochheimisches Gewächse,

se, in Hochheim eingeführt werden dürfen, damit die, welche von hier Weine bekommen, nicht argwohnen sollen, daß eine Mischung oder Verfälschung Statt haben könne.

Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterscheidet sich derjenige, der zur Dohmdechaney in Maynz gehört, und ganz allein die sogenannte Hochheimer Blume trägt. Er liefert nach Beschaffenheit der Jahre 3, 5, 7, 9 bis 12 Stückfässer Wein, und jedes von diesen wird auf der Stelle oft im Durchschnitt für 1000 Gulden verkauft. Die Weine aus der Dohmdechaney werden aber selten bey einzelnen Stückfässern, sondern nach ganzen Jahrgängen verkauft. Alle Weinberge, die jenen zu beyden Seiten und unterhalb liegen, kommen jenen in der Güte nicht gleich.

Von gleicher Vortreflichkeit sind die Weine vom ersten Range, die bey Rudesheim und am Johannesberge wachsen. Die besten Lagen an diesem letztern Berge gehören dem Hofstift Fulda, das hundert und zwanzig Morgen Weinberge besitzt, die in guten Jahren anderthalb hundert Stückfässer Wein und darüber tragen.

Der Bacheracher Wein ist jetzt nicht mehr so im Rufe und beliebt, als ehedem. Der heutige hat einen süßlichen Geschmack. Man bauet hier noch einen guten rothen Wein, der gar nicht herbe ist, wenn er nur erst 2 oder 3 Jahre gelegen hat.

Bleichert, heißt man schöne rothe Rheinweine, die theils um Argenfels, ein Schloß am Rheine im Trierschen, theils im Cöllnischen Oberstift gewonnen werden.

Lorch-

Lorchwein, ist ein guter rother Rheinwein, der um den Flecken Lorch im Churmaynzischen fällt.

Assmanshausner, ein rother Wein, der um das Pfarrdorf desselben Namens in eben diesem Hochstifte gezeugt wird.

Nierensteiner, ist ein vortreflicher Rheinwein, der zwar außer dem Rheingau wächst, aber den besten Sorten des Rheingaues nichts nachgiebt.

Im Rheingau zeichnen sich auch noch folgende Oerter durch ihren guten und vorzüglichen Weinbau aus:

Affenstein.

Hambach.

Pfeffersheim.

Rietberg.

Wormsgau.

Laubenheim.

Bodenheim.

Marckbrunn u. s. w.

Vorzüglich gute Jahrgänge sind die von 1748, 1760, 1762, 1766, 1775, 1779, 1780, 1781, und noch mehr von 1783. Dieser letzere wird allen andern guten Jahrgängen vorgezogen.

Weil der Weinbau in dieser Gegend den Grund zum Wohlstand abgiebt, so sind zum Behuf dieses Gewerbes besondere obrigkeitliche Verordnungen ergangen, und Anstalten vorgekehrt worden, die beydes auf das Beste der Käufer und auch auf den Vortheil der Verkäufer abzwecken.

Vor Zeiten stand es jedem Weinbauer frey, seine Weine in beliebigem Preiße zu verkaufen.

Aber

Aber die Obrigkeit sah, daß hierbey zwischen Käufern und Verkäufern schädliche Ränke gespielt wurden, Verkäufe geschahen und dergleichen, die dem Handel zu großem Nachtheil gereichen mußten. Denn die, welche reichlichen Weinsegen gehabt hatten, verkauften ihre Waare unter dem Werth, um Geld in die Hände zu bekommen, wodurch die andern gleichfalls genöthiget waren, ihre Weine zu niedrigen Preißen loszuschlagen, wenn ihnen die Waare nicht auf dem Halse liegen bleiben sollte. Auf einer andern Seite haben die Käufer, besonders die reichen, um ihre Mitkäufer zu verdrängen, durch Steigerung des Preißes gesucht die besten Partien an sich zu ziehen.

Diesen Ränken vorzubeugen hat man, insonderheit im Städtchen Hochheim, die sogenannte Gabelung oder Cavelung eingeführt. Mit dieser hat es folgende Bewandniß: es wird nehmlich von Churmaynz, unter dessen Bothmäßigkeit der Rheingau stehet, eine ordentliche Deputation von etlichen Prälaten verordnet, die auf der Stelle untersuchen müssen, wie viele Stückfässer Rheinischer Weine nach vollendeter Weinlese in diesem oder jenem Bezirk des Rheingaues, insonderheit zu Hochheim, gewonnen worden sind. Diese Untersuchung und Aufzeichnung der Weine geschiehet nicht allein deswegen, damit man den Vorrath an Wein erfahre, sondern auch, daß man allem Alleinehandel, Aufkauf und Vorkauf steuren könne. Daher muß jedweder Unterthan aus diesem Bezirk seine Stücken Wein, die er in dem Herbst, (so nennet man hier zu Lande die Weinlese) gewonnen hat, bey den

Her-

Herren Deputirten angeben, worauf die Weine nach einander gekostet, und schlechte und gute zu einerley Preiß in Auction oder Gabelung gesetzt werden, doch mit der Einrichtung, daß man die ausprobirten Stücke ihrer Güte und Beschaffenheit nach, (z. E. wenn deren 600 im Hochheimer Bezirk befunden sind, von No. 1., als dem Besten an, bis auf No. 600., als den in der Probe am schlechtesten befundenen) mit Zahlen bezeichnet. Hierauf macht man Looszettel, von welchen jeder 2 Stück Rheinwein in sich begreift, und zwar allzeit ein Stück von den vordersten, als den besten, und ein Stück von den hintersten und schlechtesten, welche Kreyer genannt werden; so, daß z. E. der, welcher No. 1., als den besten ziehet, auch No. 600., als den schlechtesten, und der, welcher No. 2. bekömmt, auch No. 599. und so weiter, bis endlich in der Mitte 300 und 301 zusammen kommen, nehmen muß, und zwar in dem Preiße, den die Weinhändler darauf geboten haben. Und bey diesem Gebote haben die Maynzer, als churfürstl. Unterthanen, allemal den Vorzug. Will nach ihnen jemand mehr bieten, so setzet er den Marktpreiß, nachdem sich alle diejenigen, die Rheinweine einkaufen wollen, richten müssen.

Solche Käufer sind aber gehalten, die Loose bey den Deputirten der Gabelung zu nehmen, und müssen erwarten, was ihnen das Glück für Stücke in die Hände liefert.

Wenn nun jemand 4 Looszettel bey der Gabelung erhält, so bekömmt er dafür 8 Stück Rheinweine, die ihm hernach der Schreiber der Gabelung

lung anweiset, um solche abfordern zu können, wenn der Käufer dem Schreiber vorher den bey der Auction bedungenen Landpreiß dafür baar bezahlt hat.

Was endlich Stückfässer anbetrifft, die in der Probe zu schlecht befunden worden sind, so werden solche nicht mit in die Gabelung gebracht, sondern den Weinbauern gelassen, damit sie diese selbst, so gut als sie können, an Mann bringen können.

Die Oberrheinischen Weine werden gar oft Abnehmern, die keine Kenner sind, für Rheingauer zugeschickt.

Maynz ist neben den Oertern im Rheingau, Höchst, Cölln am Rhein und Frankfurt, der Stapelort für diese Weine, und zugleich der Platz, wo die Käufer und Besteller am wenigsten eine Verfälschung dieser Waare befürchten dürfen.

Aber auch zu Dordrecht und Rotterdam sind starke Niederlagen, und die Käufer können hier manchmal mit besserm Vortheil sich versorgen, als am Rheine selbst.

Zu Maynz hält ein Ohm lauter Wein, das heißt, abgezogen, ohne Hefen, 20 Viertel.

An diesem Orte und zu Frankfurt hat ein Stückfaß:

Fuder	oder Ohm,	Eymer,	Viertel,	Maas	oder Schoppen.
$1\frac{1}{4}$	— $7\frac{1}{2}$	15	150	600	— 2400
1	— 6	12	120	480	— 1920
	1	2	20	80	— 320
		1	10	40	— 160
			1	4	— 16
				1	— 4

Aber

Aber zu Maynz hält das Maas 94 französische Kubikzoll, folglich der Eymer 3760.

Also vergleichen sich:

100 Maynz. Maas mit $162\frac{1}{16}$ Berl. Quart.
1 Maynz. Eymer mit $20\frac{60}{81}$ Hamb. Stübgen.
— — — — $23\frac{1}{2}$ Bremischen Dito.
— — — — $78\frac{1}{3}$ Dresdn. Kannen.
— — — — $67\frac{8}{16}$ Leipziger Kannen.

Hingegen der Ohm zu Frankfurt enthält 7436 französische Kubikzoll, und hier treffen überein

100 Frankf. Maas mit $160\frac{1}{2}$ Berliner Quart.
100 — Stübgen mit $107\frac{7}{39}$ Hannöv. Stübg.

Zu Cölln am Rhein hat das flüßige Maas folgende Eintheilung:

1 Ohm,	26 Viertel,	104 Maas,	416 Pintger.
	1 —	4 —	16 —
		1 —	4 —

Das Cöllnische Maas soll $75\frac{1}{2}$ französische Kubikzoll enthalten; sonach vergleichen sich:

100 Cölln. Maas mit $130\frac{3}{16}$ Berl. Quart.

Rotterdam hat das Maas so eingetheilt wie Amsterdam.

Der Stoop hält 129 französische Kubikzoll.

$59\frac{535}{1000}$ Rotterdammer Stoopen vergleichen sich mit der Amsterdammer Aam.

n) Frankenweine.

Der Weinbau in Franken ist ungemein wichtig; er liefert vortrefliche Sorten Weine in großer Menge, die mit den besten Gewächsen anderer Län-

der wetteyfern können. Ein großer Theil der Frankenweine wird sogar unter dem Namen Rheinweine abgesetzt.

Die besten und vorzüglichsten Frankenweine wachsen in den Weinbergen, womit Würzburg umgeben ist. Wenn man sich die unermeßlichen Ketten von Weinbergen vorstellt, die hier herum liegen, und sich viele Meilen lang sowohl den Mayn hinauf, als auch diesen Fluß hinabziehen, so sollte man glauben, daß Franken allein ganz Deutschland mit Wein versehen könnte, und man kann nicht begreifen, wo alle die Weine, welche hier gebauet werden, Absatz finden.

Der Frankenwein wird in dem Hochstift Würzburg zu Kitzingen, Diestelhausen an der Tauber, Eibelstadt, Frickenhofen, Heydingsfeld, Iphofen, Maynstockheim, Mühlbach, Nordheim, Ochsenfurt, Ostheim, Rantzacker, Somerach, Rödelsee und Volkach;

Im Hochstift Bamberg zu Altenburg, Beringsfeld und Zeil;

Im Anspachischen, zu Marktstefft;

In der Grafschaft Werthheim, zu Werthheim;

Im Limburgischen, zu Sommerhausen;

Im Schwarzenbergischen, zu Bullenheim;

Endlich auch um die Reichsstadt Schweinfurt und das Städtchen Maynbernheim stark gebauet.

Die besten Frankenweine wachsen alle an den Weinbergen, die um Würzburg herum befindlich sind. Der König unter allen Frankenweinen ist der Leistenwein, welcher, wenn er ein gewisses Alter hat,

hat, durch seinen angenehmen Duft oder Firne, seinen Wohlgeschmack, und seine Heilsamkeit, alle deutschen Weine übertrifft, und vielleicht keinem der ausländischen Weine, die noch so gepriesen sind, etwas nachgiebt.

Der Werth dieses Weines ist nicht blos in seinem Vaterlande, sondern auch außer Franken anerkannt, und er wird zuweilen theurer bezahlt, als der älteste und edelste Rheinwein.

Der Leistenwein wächst an der sogenannten Festung; aber die eigentliche Leiste, wo der beste Wein dieses Namens wächst, findet sich allein an derjenigen Seite der Festung, die dem Nicolaiberge zugekehrt ist, und mit dem Steinberge eine gleiche Lage gegen die Sonne hat. An der Seite der Festung, die nach der Stadt zugehet, wächst auch noch Leistenwein, aber schon von geringerer Güte, so wie in den Weinbergen neben der eigentlichen Leiste, die außer den Gränzen der Festung liegen, und Privatpersonen gehören.

Die eigentliche Leiste enthält 50 Morgen, und dieser Flächeninnhalt soll durch neue Anstalten und Anlagen noch vergrößert werden.

Noch feuriger als der Leistenwein ist der Steinwein von gleichem Alter, aber er hat weder den aromatischen Geruch, noch auch den lieblichen Geschmack, der dem Leistenweine eigenthümlich ist, sondern fällt vielmehr heiß und branntweinartig auf die Zunge.

Der Stein, oder Steinberg fängt an dem Wege nach Vei-Zechheim da an, wo das große Re-

bengebürge, das sich um Würzburg herziehet, am nächsten an den Mayn hinanrückt, und von da läuft er bis gegen die Stadt hin. Der ganze Stein bestehet größtentheils aus sehr steilen Kalkfelsen, deren Fuß mit ungeheuren Mauern und Strebepfeilern aus Quaderstücken unterstützt ist. Ein Theil der Weinberge am Stein gehört dem Spital, ein großer Theil aber Privatleuten.

Das Spital in Würzburg verkauft alten **Steinwein**, unter dem Namen von heiligen Geistwein, in versiegelten Flaschen von besondrer Form, das Stück für einen Thaler. Die Flaschen sind ohngefähr so groß als eine Burgunder Butellie.

Zunächst an den Steinberg gränzt die sogenannte **Harfe**, ein Innbegriff von Bergen, den man wegen ihrer Gestalt diesen Namen gegeben hat. An dieser **Harfe** besitzt das Stift Hauch 34 Morgen Weinberge in der besten Lage, unter welchen wiederum 16. der ausgesuchtesten den köstlichsten Wein geben, den die Harfe hervorbringt, und der auch mit dem Namen des **heiligen Geistweins** belegt wird. Dieser Wein, insonderheit der von den Jahren 1748 und 1775., kommt an milder wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit dem Leistenweine und dem edelsten unter andern deutschen Weinen gleich, und wird vom Leistenweine nur durch die Firne, oder den stärkenden Duft, und einen gewissen gewürzhaften Geschmack übertroffen.

Zu den vorzüglichsten der hiesigen Gewächse gehöret auch der **Schalksberger** Wein, der gleich den

den bisher angeführten, als ein Likörwein in kleinern Gläsern gegeben wird.

Der sogenannte **Calmuswein** ist ohne künstliche Zusammensetzung oder weit hergesuchte Bereitung ganz süß, und kömmt vielen der oberungarischen Weine gleich, daher er gar oft unter fremdem Namen zu Markte geschickt wird. Dieser süße Wein wächst auf einem Felsen, Trieffenstein am Mayn, nach Aschaffenburg hin.

Strohweine werden in Franken, wie am Rheine, und im Elsaß gemacht. Jene sind gewürzhafter und vielleicht auch feuriger, als diese; aber nicht so angenehm von Geschmack, dem ungeachtet werden sie selbst für die fürstlichen Höfe am Rheine stark gesucht.

Die Weinbauer in Franken klagen stark, daß der Absatz ihrer Weine mit jedem Jahre abnimmt, und daß die großen Weinläger, an welche hier zu Lande, so wie auch in andern Weinländern, die reichern Familien einen beträchtlichen Theil ihrer Kapitalien anlegen, ihren Besitzern sehr zur Last und äußerst nachtheilig werden. Man rechnet, daß allein in der Stadt Würzburg und der dazu gehörigen Feldmark 200,000 Fuder Wein liegen, jedes Fuder zu 6 Ohm gerechnet.

Den ersten und stärksten Stoß erhielt der fränkische Weinhandel, wie man sagt, durch den Frieden im Jahr 1748., wo bekanntlich Frankreich die Zölle von gewissen holländischen Waaren aufhob oder verminderte, damit die Holländer ein Gleiches gegen die französischen Weine thun möchten. Von

dieser Zeit an hörte die Ausfuhr fränkischer Weine nach Holland gröstentheils auf, wohin sonst ein großer Absatz davon gewesen war.

Nicht minder nachtheilig war dem fränkischen Weinhandel eine Verordnung des Churfürsten von Pfalzbayern, wodurch er die Einfuhr der fränkischen Weine untersagte, damit die pfälzischen Weine einen freyen Markt in Bayern finden möchten.

Gegenwärtig werden die Frankenweine unter ihrem eignen Namen, theils in diejenigen Gegenden von Franken, die gar keinen, oder keinen beträchtlichen Weinbau haben, z. E. nach Nürnberg, in das Anspachische und Bayreuthische, am meisten aber in das Fuldaische, Hessische und nach Sachsen und Thüringen ausgeführt. Der ganze Absatz in die vorbenannten Länder würde aber vielleicht nicht die Hälfte, oder den dritten Theil der Frankenweine wegnehmen, wenn nicht die Weinhändler in Frankfurt und am Rheine sich ihrer erbarmten, und die Frankenweine entweder gerade zu unter dem Namen der Rheinweine verkauften, oder sie auch dazu brauchten, den jungen und herben Rheinweinen ihre unangenehme Säure zu benehmen, und jene damit zu verschneiden.

Der Werthheimer, insonderheit der jenseit des Mayns wachsende Haslocher Wein, ist derjenige, der dem Rheinweine am nächsten kommt, und in Ansehung der Gesundheit den Würzburger weit übertrifft.

Distelhäuser, der an der Tauber wächst, ist wenig geistreich, so, daß es beynahe unmöglich ist, sich

sich darinne zu betrinken. Allein die Weinschmierer und Fuhrleute verschneiden ihn mit Branntwein, und führen ihn so häufig aus.

Der Klingenberger wird um die Stadt desselben Namens am Mayn, zwischen Schweinfurt und Kitzingen gebaut, und findet seiner Güte wegen starken Vertrieb.

Aus nachstehender Tabelle ist die Güte der Jahrgänge des Frankengewächses seit 1700. zu ersehen:

Jahrgang.	Beschaffenheit des Mostes.			Quantität von jedem Morgen.		Preiße des Weins für den Eymer.	
Jahrgang.	Gut.	Mittel.	schlecht.	Fuder.	Eymer.	Guld.	Kr.
1700.	gut	—	—	—	8	5	—
1701.	—	mittel	—	—	10	1	30
1702.	—	—	schlecht	1	—	1	—
1703.	—	mittel	—	—	4	2	—
1704.	gut	—	—	—	2	5	—
1705.	—	—	gar schl.	—	1	2	—
1706.	gut	—	—	—	5	3	—
1707.	—	mittel	—	1	—	2	—
1708.	gut	—	—	—	6	3	—
1709.	—	—	gar schl.	—	2	1	40
1710.	—	mittel	—	—	3	2	—
1711.	—	—	schlecht	1	3	1	15
1712.	gut	—	—	1	—	2	—
1713.	—	—	gar schl.	—	1	1	—
1714.	—	mittel	—	—	1	3	15
1715.	—	mittel	—	—	2	3	—
1716.	—	—	gar schl.	—	1	2	—
1717.	—	mittel	—	—	6	4	30
1718.	gut	—	—	—	2	6	—
1719.	gut	—	—.	1	2	3	—
1720.	—	mittel	—	1	—	2	—
1721.	—	—	schlecht	—	5	2	—

Jahrgang.	Beschaffenheit des Mostes.			Quantität von jedem Morgen.		Preiße des Weins für den Eymer.	
Jahrgang.	Gut.	Mittel.	schlecht.	Fuder.	Eymer.	Guld.	Kr.
1722.	—	mittel	—	1	—	3	30
1723.	—	—	gar schl.	—	½	2	15
1724.	gut	—	—	—	8	3	20
1725.	—	—	gar schl.	—	2	2	—
1726.	gut	—	—	—	6	4	30
1727.	gut	—	—	2	—	3	—
1728.	gut	—	—	—	7	2	30
1729.	—	mittel	—	1	4	2	—
1730.	—	—	schlecht	—	4	1	—
1731.	gut	—	—	—	6	3	—
1732.	—	—	schlecht	—	2	2	30
1733.	—	—	gar schl.	—	1	1	30
1734.	—	mittel	—	—	8	3	—
1735.	—	—	gar schl.	—	4	3	—
1736.	—	mittel	—	—	3	5	—
1737.	—	mittel	—	—	9	2	—
1738.	gut	—	—	1	—	6	—
1739.	—	mittel	—	2	—	3	—
1740.	—	—	gar schl.	—	1	—	30
1741.	—	mittel	—	—	2	4	—
1742.	—	—	gar schl.	—	3	2	30
1743.	—	—	schlecht	—	4	4	—
1744.	—	—	gar schl.	—	3	6	—
1745.	—	—	schlecht	—	4	5	—
1746.	gut	—	—	1	—	6	—
1747.	—	mittel	—	—	10	5	—
1748.	gut	—	—	1	—	6	—
1749.	—	mittel	—	—	1	6	—
1750.	gut	—	—	1	—	6	—
1751.	—	mittel	—	—	6	4	—
1752.	—	mittel	—	—	10	3	—
1753.	—	mittel	—	—	4	5	30
1754.	—	mittel	—	—	6	2	30
1755.	—	—	schlecht	—	1	4	30
1756.	—	mittel	—	1	—	3	—

Jahrgang.	Beschaffenheit des Mostes.			Quantität von jedem Morgen.		Preiße des Weins für den Eymer.	
Jahrgang.	Gut.	Mittel.	schlecht.	Fuder.	Eymer.	Guld.	Kr.
1757.	gut	—	—	—	10	2	30
1758.	—	—	schlecht	—	3	2	—
1759.	—	mittel	—	—	3	6	—
1760.	—	mittel	—	1	—	4	30
1761.	gut	—	—	—	4	6	—
1762.	gut	—	—	—	3	6	30
1763.	—	—	schlecht	—	2	1	—
1764.	—	—	schlecht	—	4	5	—
1765.	—	—	schlecht	—	5	4	—
1766.	—	mittel	—	—	10	5	—
1767.	—	—	schlecht	—	3	3	—
1768.	—	mittel	—	—	3	5	—
1769.	—	—	schlecht	—	2	2	—
1770.	—	—	schlecht	—	1	3	—
1771.	—	mittel	—	1	—	3	45
1772.	—	mittel	—	1	—	3	—
1773.	—	—	schlecht	1	—	3	—
1774.	—	mittel	—	1	—	3	30
1775.	gut	—	—	1	—	6	30
1776.	—	—	schlecht	1	—	3	45
1777.	—	mittel	—	1	—	5	40
1778.	—	mittel	—	1	—	5	40
1779.	gut	—	—	1	9	6	30
1780.	—	mittel	—	—	6	5	40
1781.	gut	—	—	1	—	6	30
1782.	—	—	schlecht	—	10	2	30
1783.	gut	—	—	1	—	war noch ungewiß.	

Untersuchung über die Güte des Weinmostes in Franken, von den Jahren 1759 bis 81. Angestellt vor der jedesmaligen Lese.

80 Loth Most haben Geist gegeben:

Im Jahr 1759. . . 19 Loth — Quentchen.
— — 1760. . . 16 — 2 —

80 Loth Most haben Geist gegeben:

Im	Jahr	1761.	=	=	23	Loth	1	Quentchen.
—	—	1762.	=	=	24	—	2	—
—	—	1763.	=	=	4	—	=	—
—	—	1764.	=	=	12	—	=	—
—	—	1765.	=	=	8	—	2	—
—	—	1766.	=	=	22	—	1	—
—	—	1767.	=	=	5	—	3	—
—	—	1768.	=	=	13	—	2	—
—	—	1769.	=	=	7	—	3	—
—	—	1770.	=	=	4	—	2	—
—	—	1771.	=	=	5	—	2	—
—	—	1772.	=	=	14	—	2	—
—	—	1773.	=	=	17	—	2	—
—	—	1774.	=	=	20	—	=	—
—	—	1775.	=	=	21	—	2	—
—	—	1776.	=	=	11	—	2	—
—	—	1777.	=	=	13	—	1	—
—	—	1778.	=	=	16	—	=	—
—	—	1779.	=	=	21	—	=	—
—	—	1780.	=	=	19	—	1	—
—	—	1781.	=	=	19	—	=	—

Würzburg ist der Platz, woher die Kaufleute und Weinhändler sich am vortheilhaftesten und sichersten mit allen Arten der Frankenweine versorgen können.

In Franken hat das Weinmaas folgende Eintheilung:

1 Fuder, 6 Ohm oder 12 Eymer.
1 — — 2 —

1 Eymer 50 fränkische Maas zu 53 pariser Kubikzoll.

Folg=

Folglich hält ein Eymer 2650 französische Kubikzoll, und es vergleichen sich damit

$46\frac{28}{77}$ Berliner Maas.
$55\frac{5}{24}$ Dresdner Kannen.
$47\frac{9}{28}$ Leipziger Dito.

Ein jedes Faß muß mit gerichtlichem Brande oder Anschnitt versehen seyn, wenn man seinem Innhalt trauen soll. Ehe es diesen Brand oder Anschnitt erhält, wird das Gebinde vorher durch das Wassermaas gehörig untersucht.

Auch Kitzingen, Bamberg, Fulda, Frankfurt, Bensshausen u. s. w. treiben mit Frankenweinen einen starken Handel nach Sachsen, Westphalen, Hessen u. s. w.

o) Mosler Weine.

Sind weiße und rothe Weine von lieblichem Geschmack, die von dem Fluß Mosel ihren Namen führen. Man theilt sie zwar in Ober- und Niedermosler ein, doch kömmt es bey diesen Weinen mehr auf gute oder schlimme Jahre, als auf den Unterschied der Gegend an. Indessen hält man für die besten, die aus den Gegenden von Chus, Krag, Wehlen, Zeltingen, Dussemund, so wie die aus der Gegend um Trier, Berncastel, Konz, Kochheim, Zell im Hamm.

Auch der Neumagner, Drobner, Piesporter u. s. w. unterhalb Trier, sind im Rufe.

Die weißen Moslerweine, wenn sie ihre gehörige Reife erlangt haben, sind angenehm von Geschmack.

Die

Die 1746er und 1748er werden für die besten Jahrgänge gehalten.

Diejenigen sind der Gesundheit am zuträglichsten, die erst ein Jahr alt sind, indem sie alsdann weder trocknen noch hitzen, auch ohne Wasser getrunken werden können.

Bey ältern ist das der Fall nicht.

Auch die Weine, welche um Epinal, Chaumont, in Lohringen, im Luxemburgischen u. s. w. gewonnen werden, rechnet man unter die Moslerweine; allein diese halten sich nicht lang; die meisten nicht über ein Jahr, und gar keiner über drey Jahr.

Man handelt die Lothringer nach Mesures von 46 bis 50 Pariser Pinten, und ziehet sie von Nancy, Epinal u. s. w.

Die erstern aber liefern Trier, Cölln am Rhein und Coblenz.

Der Wein wird hier gleichfalls in Stückfässern, Fudern, Ohmen und Eymern gehandelt.

p) Französische Weine.

Frankreich ist unter allen Ländern auf dem Erdboden eines, das sich des grösten Weinsegens zu erfreuen hat. In fast allen von seinen Provinzen wird Weinbau getrieben. Man schätzt die Weine, welche im ganzen Reich gewonnen werden, auf 20 bis 24 Millionen Livers im Werth, und die Branntweine und Eßige auf 6 Millionen.

Die Provinzen, welche den stärksten und besten Weinbau haben, und den ansehnlichsten Handel

del mit diesem Produkte treiben, sind Bourgogne, Champagne, Gascogne, Guyenne, Languedok, Provence, Orleanois, Anjou, Aunis, Saintonge etc.

1. In Ile de France ist um Paris, in Mantois, Soissonnois, Laonnois u. s. w. guter Weinbau.

Mantes liefert rothe und weiße Franzweine. Der größte Theil hiervon wird nach Picardie und Normandie ausgeführt. Sie gehen entweder zu Wasser auf dem Seinefluß nach Rouen, oder zur Achse nach Nieder-Normandie und in die Picardie. Sie halten unter allen Franzweinen am besten die Seefahrt aus, und können bis nach Ostindien ohne Schaden transportirt werden.

Die Weine aus der Gegend um Paris sind weiß, auch roth, grau oder perlfarben, blaßroth, dabey nur schwach von Geist, und vertragen wenig Wasser.

Die aus Soissonnois und Laonnois, besonders von Laon, Guichy, Pargnant und Coucy sind sehr gute Weine, die dem Champagner nicht viel in der Güte nachstehen, ob schon sie keinen so feinen Geschmack haben. Diese gehen nach Paris, Picardie, Flandern und Hennegau.

2. Champagne und Brie. Die Champagnerweine haben einen ihnen eigenthümlichen delikaten Geschmack, sie sind fast niemals wässericht, und dabey nur wenig nahrhaft. Sie duften einen angenehmen und feinen Geruch aus, der das Gehirne erfrischt und die Lebensgeister erweckt: ihr Geschmack hält die Mittelstraße zwischen dem süßen und herben. Sie sind mit von den gesundesten un-

unter den Franzweinen, denn ihre sauersalzigen Theile stärken den Magen, und machen, daß sie leicht durch die Blase gehen.

Es giebt darunter so gut weiße als rothe. Die, welche man im Lande Vins de riviere, oder Weine, die an den Ufern der Flüsse gewonnen werden, nennt, sind weißer als die Bergweine, lieblicher von Geschmack, und eher trinkbar als die andern. Rivierenweine sind die von Auvilliers, Aï, Epernay, Cumieres, Pierry, Fluery, Damery und Vanteuil.

Unter Bergweine zählet man den Versenay, Sillery, Thierry, Mailly, Rilly, Bousy, Ludes, Thesy, Versy, Trois-puits und noch einige andere. Diese liegen sich zwar später ab, als jene, sie dauren aber auch länger, und in guten Jahren, wenn sie auf Butellien gezogen werden, kann man sie 5 oder 6 Jahre recht gut erhalten.

Die Weinbauer in Champagne füllen ihren weißen Wein in keine Kufen, und lassen ihn darinne gähren, wie das in den angränzenden Provinzen der Gebrauch ist, denn ihr Wein würde dadurch einen Theil von der zu häufigen Luft, womit er angefüllt ist, bey der Gährung verlieren. In dem Augenblicke, wo die Gebinde vollgefüllt sind, stopft man den Spund mit Weinblättern wohl zu. Manche füllen die Fässer nur bis auf drey Viertel an, und verspunden sie wohl; es kann also, besonders aus diesen letztern, nur ein unbeträchtlicher Theil jener überflüßigen Luft herausdringen, und die übrige bleibt mit dem Weine vereinbart: außerdem ziehet man diesen Wein auf Fla-

Flaschen im März oder August, wo die unmerkliche Gährung sich wieder erneuert; (hier ist zu merken, daß der Wein, welcher im März auf Butellien gezogen wird, stärker mouſſiret, als der, den man erst im Monat August abzieht, und läßt man es mit dem Abziehen bis in den October oder December anstehen, so mouſſiret er hernach gar nicht mehr) daher kommt es, daß diese unmerkliche Gährung in den Butellien lebhaft continuirt, und deren viele in Stücken zerspringen macht. Durch die Gährung dehnt sich die Luft aus, und in dem Augenblicke, wo man die Flasche öffnet, tritt die darinne zusammengepreßte Luft, die jezt Raum sich auszubreiten findet, mit ganzer Gewalt heraus, schießt den Stöpsel mit einem Knalle weit weg, treibt den Saft heraus, und läßt ihn in Millionen kleiner Kügelchen umherspritzen. Je mehr ein solcher Wein Butellien zerspringen macht, für desto vorzüglicher hält man ihn.

Die rothen Montagneweine sind in Gebinden, die 25 bis 30 Butellien mehr halten, als die weissen Riviereweine. Diese hier werden, wie sie noch auf ihrem Lager oder den Hefen liegen, jene aber schon abgezogen, gehandelt.

Von den Bergweinen, oder dem rothen Champagner, gilt die feinste Sorte gewöhnlich - - - 250 bis 300 Liv.
Die rothen von der zweyten Klasse 150 — 230 —
Die weißen Weine von der feinsten Sorte - - - 350 — 430 —
Die von der zweyten und Oeil de perdrix - - - 250 — 300 —

Weiße

Weiße moussirende in Flaschen, die
im April verfertiget werden, die
Butellie von der besten Art 35 Sous.
Dergleichen von der zweyten - 25 bis 30 Sous.

Unter die zweyte Klasse der rothen oder Bergweine rechnet man die von Chigny, Rilly, Ladu, Viller, Montbré, Allérand u. s. w.

Die besten Sorten von dem weißen Gewächse sind gewöhnlich in kleinern Gebinden, und auf den Hefen noch; z. E. die Weine von Aï, Hautviller, Pierry, Cumier und Avenay.

Sillery ist ein weißer Wein unter den Bergweinen, in größern Gebinden. Diese Weine von der ersten Kelterung gelten 700 bis 750 Livers.

Die Weine von der ersten Kelterung des Klosters zu Hautviller sind in kleinern Gebinden; gelten aber doch bis 725 Livers.

Diese beyden letzten Gewächse müssen immer schon vor der Weinlese bestellt werden; so wie auch jeder, der gute neue Weine aus diesem Lande haben will, seine Aufträge bey guter Zeit geben muß. Von dem feinen weißen Weine werden überhaupt nicht über 4000 Stückfässer gewonnen, und diese sind gemeiniglich in 8 Tagen wegverkauft.

Mit den rothen Weinen ist es anders beschaffen. Diese sind schon in weit größerer Menge vorhanden, und man kann sie das ganze Jahr durch bekommen.

Die zweyten Sorten der Champagnerweine fallen um Bar-sur-Aube, Oxmery, Mussy, Essoy, Dormans, Vertus, Quichy, Gié und Chatillon,

tillon, und obschon sie den erstern nicht an die Seite gesetzt werden können, so sind sie doch in ihrer Art sehr gut.

Vertus, ein Flecken, 6 Meilen von Chalons, ist der rechte Sitz der weißen moussirenden Champagnerweine. Die besten Gewächse dieser Art fallen um Menil, Oger, Boursy, Avise und Cramant. Sie werden über Rheims und Chalons nach England, Holland, Flandern u. s. w. ausgeführt.

Damery ist dem Aïweine gleich. Der Ort selbst liegt auch nicht weit von Aï.

Rheims, Chalons und Epernay sind die Oerter im Lande selbst, woher man die Champagnerweine aus der ersten Hand ziehen kann. Aachen, Lüttich und Brüssel die, wo man sie öfters eben so vortheilhaft aus der zweyten bekömmt.

Alle Champagnerweine muß man nicht zu weit in Gebinden transportiren lassen, wenn sie nicht von der Güte verlieren sollen; sondern man lasse sie auf Butellien ziehen, die wohl zugestopft und verküttet sind.

Die Champagner Gebinde haben 12 Reifen, je 3 und 3. Die größern Gebinde geben 230, die kleinern 200 Pariser Butellien.

1 Queve hat 2 solcher Futailles oder Gebinde.

Die Weine von Langres, einer Stadt an der Gränze von Champagne, besonders von Aubigny und aus der Grafschaft Montfaugon, sind so gut wie die mittlern Burgundersorten, deswegen werden sie häufig nach Paris, Flandern, Lothringen u. s. w. verfahren.

Brie giebt nur herbe und wenig geistreiche Weine, die in Frankreich bleiben; sie gehören unter die, welche man in Frankreich petits vins nennet.

3. Lothringen, das Herzogthum Bar und die 3 Bistümer zeugen eine Menge guter Weine, die zum Theil auch auswärts guten Abgang finden.

Bar insonderheit, führt viel Wein über saint Michel nach den Oesterreichischen Niederlanden und ins Lüttische aus. Die vorzüglichsten Gewächse in diesem Lande sind die von Loupmont, Bussiere, saint Julien, Apremont und Varneville.

Metz und die Gegend liefert vielen sogenannten Moslerwein, indessen erstreckt sich doch der Handel mit dieser Waare nicht über die Gränzen der Provinz, und höchstens nach deutsch Lothringen. Man handelt die Waare nach Hottes, die 44 Pariser Pinten ausgeben.

Toul bauet gleichfalls Moslerwein. Man bringt ihn in Gebinden, welche Charges heißen, zu Markte.

1 Charge giebt beynahe 42 Pariser Pinten.

Verdunois, oder das Gebiet von Verdun, hat ansehnlichen Weinbau. Der hiesige Wein ist leicht und doch geistreich, hat auch einen delikaten Geschmack. Er wird ins Luxenburgische, Lüttichsche und nach Ardennes ausgeführt.

4. Elsaßische Weine, sind weiße auch rothe Weine, die der Art nach den französischen Weinen sehr gleich kommen. Die rothen werden manchmal

für

für Burgunder verkauft, doch sind sie leichter und auch blässer von Farbe. Ihr Geschmack ist angenehm und sie sind auch gesund.

Die besten Sorten werden um Turingheim, am Eingang ins St. Gregoriithal an der Fecht, um Weissemburg, Sulz, Bischofsheim, Ehenheim, Kiensheim, Türkheim, Gebweiler, Wihr u. s. w. gezeugt.

Strohwein ist eine Sorte oberelsaßischer Weine, die sehr berühmt, und daher weit und breit gesucht wird. Es werden dazu die besten und zeitigsten Trauben ausgewählt; man hängt sie hernach auf, und wenn sie gehörig abgetrocknet sind, legt man sie auf Stroh, und preßt solche erst im nächsten Frühjahr, wo sie dann das Ansehn der Meertrauben oder Rosinen haben. Durch diese Behandlung ist nun nichts zurück geblieben, als der Geist. Der Handel mit Strohweine giebt jetzt einen besondern Handelszweig ab. Man schickt diesen Wein bis in andere Welttheile.

Wenn diese Weine in die Rheinländer, die Westphälischen, Fränkischen und angränzenden Lande ausgeführt werden sollen, läßt man sie bis Maynz den Rhein hinauf gehen, indem dieß die wenigsten Kosten macht.

Beym Strasburger Weinmaas ist folgendes zu bemerken:

1 Fuder hat	24 Ohm,	576 Maas	oder	2304 Schopp.
	1 —	24 —	—	96 —
		1 —	—	4 —
				oder 2 Pinten.

Der Ohm hält an räumlichen Innhalt 2324, oder 124 französische Kubikzoll. Das Maas aber 96, oder 838 französische Kubikzoll.

66 Strasburger Maas geben 35 Stübchen in Hamburg.

5. Bretagne. Die Weine, welche an dem Revier von Nantes in dieser Provinz gewonnen werden, brennet man fast alle; die aber, welche Nantes den nördlichen Ländern zuschickt, werden aus Anjou, Vouvray und Blésois gezogen.

Es sind Weine von Mosniere, Valette u. s. w. von welchen das Faß oder der Tonneau von 4 Oxhöft 140 bis 160 Livers gilt.

Stadtwein gilt 100 bis 120 Liv.

Sie sind durchgängig nur leichter Art, und die Ausländer spekuliren blos in guten Jahren darauf.

Idealrechnung über 1 Tonneau weißen Nanteser Wein, der zu Nantes eingekauft worden für = = = Liv. 140.

	Liv.	S.	D.
Unkosten hierauf:			
Magazingebühren = =	1		
Füllen, Zuschlagen, Mäckelgeld und Everführerlohn = =	6	—	—
Ausfuhrgefälle = = =	4	3	6
Kommissionsgebühr auf 151 Liv. =	3	—	6
	14	4	—
	Liv. 154	S. 4	

Die

Die Nanteser sind in kurzen Gebinden, die zwar nur $2\frac{1}{2}$ Fuß lang, aber doch 32 bis 33 Veltes einhalten.

6. Anjou zeugt gute Arten, meistentheils weisser Franzweine, die stark nach Holland und Flandern gehen. Sie sind süßlicht und weinicht, lassen sich auch lange aufbewahren.

Die vorzüglichsten sind die, welche um Angers, saint Barthelemi, Foix und saint James fallen. Diese gleichen den Langonweinen, die Bordeaux verschifft.

Auch die aus der Ebene im Süden von Montreuil-Bellay sind geschätzt.

La Fliche, an der Loire, liefert weiße Sorten von guter Art, wie auch rothe von mittelmäßiger, doch unter diesen hier sehr gedeckte mit unter.

Man handelt sie nach Buzes von 32 Veltes oder 240 Pariser Pinten.

Saumur, nach Buzes oder Busses von 29 bis 30 Veltes.

7. Touraine: hier fallen weiße, auch rothe Weine, die zum Theil mit unter die feinen Sorten der französischen Weine gehören. Man bringt sie häufig zum Handel. Die weißen, z. E. von Vouvray, Rochecorbon und saint George gehen nach Holland, Flandern und in andere Länder mehr, sogar nach den Kolonien.

Die rothen von Joué, Balland, saint Avertin, saint Cire, werden nach allen großen Städten in Frankreich und an die auswärtigen Höfe verschickt.

Die andern Weine von der ersten Klasse, sowohl rother als auch weißer Farbe, der Muskateller von Montbazon u. s. w. werden nach Paris, wie auch nach Berry, Normandie u. s. w. ausgeführt.

Kleine Weine aus dem hiesigen Lande werden zu Branntwein abgezogen, der sehr gut ausfällt und gesucht ist.

Eine extrafeine Sorte giebt der sogenannte Canton des Nobles, diese ist außerordentlich gesucht.

Die Weine werden zu Tours, Chinon und an andern Orten in der Provinz nach Poinçons gehandelt, welche wenigstens 33 Veltes, jede von 8 Pariser Pinten, ausgeben.

Man verschifft sie entweder auf den Loire- Cher- und Vienneflüssen über Nantes, oder von Saumur, Chinon u. s. w. aus.

8. Orléanois liefert weiße auch rothe Weine, von mittler Konsistenz, die angenehm sind, aber leicht trunken machen. Sie sind erst im zweyten Jahre im gehörigen Stande der Vollkommenheit, und dann kann man sie wohl 5 bis 6 Jahre conserviren.

Die Provinz hat so starken Weinbau, daß man die jährliche Aerndte auf mehr als 100,000 Tonneaux Weine schätzt.

Die aus der Election von Chateaudun und Vendomois, gehen nach Maine, Normandie und Perche.

Die

Die aus der Gegend um Beaugency, nach England und Holland.

Die vorzüglichsten und besten Gewächse um Beaugency sind die von Messas, Josnes und Tavers.

Blaisois, (ein Theil von Orléanois) ist eines der ansehnlichsten Weinländer in Frankreich, indem es gegen 50,000 Arpens Weinland hat. Der Boden ist gute Erde, darunter Thon liegt. Dieser ist mit weißen und blauen, auch schwarzen Sorten des Weingewächses bepflanzt. Man nennt die letztern schwarz, weil der Wein, den sie geben, zum Rothfärben des weißen gebraucht wird. Man kann mit einem Faß solchen schwarzen Weins zehn Fässer weißen Wein roth färben. Er gilt 50 bis 55 Livers.

Unter den hiesigen rothen Weinen giebt es unterschiedliche Sorten.

Der Lignage ist ein guter Tischwein, und hält sich wohl. 90 bis 100 Livers. Dieser wird sehr stark, wenn er sich abgelegen hat.

Auvergnac des grouais, ist angenehmer von Geschmack, steigt aber in den Kopf, und wird zum Nachtische aufgetragen. Er gilt gewöhnlich ein Drittel mehr, als der vorige.

Die delikatesten der hiesigen Weine sind die von Noels und côte de Vineuil, wie auch saint Claude.

In Sologne, 4 Meilen von Blois, gewinnet man eine besondere Art Wein, die in guten Jahren so süß schmeckt, daß man glauben sollte, es wäre Honig darunter gemischt worden. Diese gilt um die

die Hälfte höher, als die andern weißen Weine.

Die Bloisweine sind in Tonneaux von 2 Stükken, deren jedes 240 Pariser Pinten hält.

Chartres, ein Herzogthum in Orléanois. Das hiesige Weinland enthält eine Oberfläche von 10,000 Arpens. Die Weine sind roth, und die besten gleichen vollkommen dem Burgunder. Auch sind sie eben so dauerhaft und gut von Geschmack.

Orléanois handelt die Weine:

Nach	Queves von	280	Pariser Pinten.
"	Demi-queves "	240	
Und	Setiers " "	8	

9. Berry: die besten Weine aus diesem Lande sind die aus der Gegend von Sancerre; sie werden zum Theil nach Paris ausgeführt, und zwar auf der Loire und dem Kanal von Briare.

Mehun, eine kleine Stadt in eben der Provinz, liefert gemeinere Weine.

10. Nivernois: ein leichter Franzwein, der über Nantes ausgeführt wird. Ist in Tonneaux von 4 Bariques.

11. Die ersten und vornehmsten Sorten des Burgunderweins sind der Vosne, die von Auxerre, Joigny, Coulanges, Jrency, Tonnerre, Avalon, Joigny, Chablis, Pomard, Beaune, Nuits, Chambertin, Clos-de-Vougeot, Romanée, Clos-de-Varoilles, la Tache, Richebourg, Mourachet, Vollenay, Chassagne und Mursault.

Die vom zweyten Range, die von Aloxe, Savigny, Auxey, Montelié, wie auch aus Chalonnois und Mâconnois.

Die Oerter, in den beyden letztern Gegenden, die am meisten im Rufe stehen, sind Chenas, Fleurie, saint Leger, Jullié, Torrins, Brouilly und Charentay in Mâconnois; so wie Limas, Ouly, Pomier, Chalier, Denise, Montmelas, Blacé, saint Etienne, Veaux uud Quincit in Beaujolois. Côte de Chinon und Mercurey in Chalonnois u. s. w. Pouilly und Suisse sind weiße Sorten. Die weißen Mâconweine sind in ganz Europa im Rufe.

Auxerre allein liefert des Jahrs im Durchschnitt gegen 14,000 Muids Wein, jeden von 300 Pinten. Man theilt die Weine aus dieser Gegend in 4erley Klassen. Die erste gilt gewöhnlich 2 bis 300, die zweyte 100 bis 150, die dritte 60 bis 80, und die niedrigste 40 bis 50 Livers. Die Weine sind rein, gut von Geschmack, und verbessern sich sehr durchs Liegen; aber man muß sie nach einem oder ein paar Jahren auf Flaschen ziehen. Die besten Gattungen um Auxerre werden den feinen Oberburgundern gleich geschätzt.

Unter den Oertern um Auxerre, welche vortrefliche Weine zeugen, sind Coulanges und Jrency, die mit den obigen 3 ersten Klassen in einerley Werth stehen. Vermenton, Escolines und Jussy sind Mittelweine; Augy, Vaux, Champs, Arcy, saint Bris, Vinceton und Cravant gehören in die dritte und vierte Klasse; endlich Vallan, Migé, Gy - l'evêque, Vincelles, Charentenay, Queine,

 Non-

Nonnetau, ſaint George, Perrigny u. ſ. w. ganz in die vierte. Alle dieſe verſchiedenen Gewächſe haben ihre beſondern Eigenſchaften. Einige darunter ſind früher trinkbar, andere müſſen ſich eine längere Zeit abliegen, ehe ſie die gehörige Vollkommenheit haben. Sie werden ins Ausland zu Waſſer über Rouen verſchifft.

Der Muid von Auxerre hat 2 Feuillettes.

Die Feuillette 150 Pariſer Pinten, zuweilen auch nur 144.

Bar-ſur-Seine, eine kleine Stadt am Fluß dieſes Namens, liefert ordinaire Weine. Zwey Meilen davon liegen Trois-Riceys, 3 Marktflecken, die an einander anſtoßen, und wegen ihres großen Weinbaues im ganzen Reich berühmt ſind. Die Weine werden in großer Menge nach Paris, Picardie, Flandern und Holland verfahren.

Das Weingebürge oder eigentlicher Weinland, beſteht aus ſehr vielen Thälern und Anhöhen, die mit Weinreben auf viele Meilen weit bepflanzt ſind. In guten und ergiebigen Jahren werden hier auf 60,000 Muids Wein gewonnnen. Man theilt ihn in drey Klaſſen, nehmlich in premiere, ſeconde und 3me cuvée.

Die grauen oder ſchielen Weine, in Holland gryſſe Wyn, die da verfertiget werden, ſind auswärts, beſonders im oeſterreichiſchen und franzöſiſchen Flandern, ſehr beliebt. Sie ſind von herrlicher Güte.

Die 3 Oerter heißt man Ricey-bas, Ricey haute-rive und Ricey haut.

Der

Der Wein von Balnot, eine halbe Stunde von Riceys, ist auch von schöner Güte, und giebt jenen nicht das geringste nach.

Vermenton, in der Grafschaft Auxerre, giebt vielen und schönen Wein, der leicht zu verdauen ist, und auch dem schwächsten Magen gut bekömmt, nur muß man suchen, ihn unverfälscht zu bekommen.

Avalon, in Auxois, bauet vortreflichen Burgunder, der in 3erley Klassen unterschieden wird. Die erste ist sehr fein, lieblich und angenehm von Geschmack, und läßt sich zu Wasser gut verfahren. Die zweyte ist der Gesundheit sehr zuträglich, und die dritte giebt einen guten Tischwein, der zum alltäglichen Getränke wohl zu gebrauchen ist. Diese letztere Gattung ist es, die den übrigen Eintrag thut; denn die französischen Weinhändler geben diese Sorten für den besten Avalon aus, und dagegen wieder die feinen Avalonweine für Beaunewein. Man thut daher wohl, wenn man die Weine aus der ersten Hand ziehet, da ist man diesem Betruge nicht ausgesetzt.

Die Feuillette von Avalon hält 150 Pariser Butellien.

2 Feuillettes machen 1 Muid.

Beaunenweine sind vorzügliche Sorten unter den Burgunder Gewächsen, die in ganz Frankreich und im Auslande berühmt sind. Unter diesen hat der Vollenay den höchsten Rang; der von Pomard und aus dem Gebiet der Stadt Beaune den zweyten; Savigny, Aloxe, wie auch Meursault aber

den dritten. Im Gebiet von Aloxe ist eine Gegend, mit Namen Corton, deren Weine gleichen Rang mit dem Beaunegewächse haben. Montrachet ist ein weißer besondrer Wein, der im Kirchspiel von Puligny, 3 Meilen von Beaune gewonnen wird. Sein Preiß hat kein Verhältniß zu den übrigen, sondern hängt vom Eigensinn der Liebhaber ab. Die besten Beaunesorten werden nach Paris, Lothringen und Flandern ausgeführt; die geringern nach verschiedenen andern französischen Provinzen.

Die Queve von den Beauneweinen hält 2 Poinçons.

Der Poinçon 2 Feuillettes.

Die Feuillette 120 Pariser Butellien.

Nuits: die hiesige Gegend giebt vortreflichen Burgunder, der für alle Höfe im Norden von Europa, und für reiche Privatleute in Frankreich und auswärts gesucht wird. Die Weingegend erstreckt sich auf 4 Meilen weit, nehmlich von Gevrey bis Corgoloin. Hier sind die vornehmsten Bezirke mit ihren Gewächsarten:

Der Bezirk von Nuits, oder das Stadtgebiet, giebt den saint Georges, Boudot, Commeaux, Thorey, Lescailles, Porrey und Perriere.

Der Bezirk von Vosne enthält la Romanée, eine berühmte Weingegend, die dem Prinzen von Conty gehört. Romanée de saint Vivant, dem dasigen Benediktiner Kloster. La Tache, dem Parlementspräsidenten von Bevy. Richebourg und andere, verschiedenen Privatleuten. Clos - de - Vugeot, dem Eisterzienser Kloster.

So

So berühmt auch der Bezirk von Vosne überhaupt ist (man hält ihn für den vornehmsten in Bourgogne) so giebt es doch Weinberge hierinne, die noch vorzüglichere Gattungen Weine liefern, z. E. Romanée, la Tache, Clos de Varoilles und Richebourg. Diese sind eigentlich die feinsten und delikatesten unter allen Burgunderweinen. Sie gelten auf der Stelle 50 bis 60 Sous die Butellie, wenn der Vosne nur 36 gilt.

Der Bezirk von Gevray liefert den Chambertin. Die Weinberge gehören Privatleuten.

Alle Weine von Nuits sind gewöhnlich erst in zwey oder drey Jahren trinkbar, sie haben einen eigenthümlichen Geschmack nach dem Stocke, sind hoch an der Farbe, substanziös, und halten sich gut. Man kann sie ohne Gefahr zu Wasser und zu Lande transportiren.

Man handelt die Waare nach Queves von 500 Pintes.

Preiße der *Bourgogne*weine zu *Beaune*, von 1783 bis 86.

	1 Butellie im Jahr	Die Queve von 4 Feuillettes.		
	1783.	1784.	1785.	1786.
Vollenay - -	40 S.	500 L.	200 L.	260 L.
Pomard u. Chassagne	35 =	490 =	190 =	250 =
Beaune - -	30 =	480 =	180 =	240 =
Aloxe und Savigny	——	470 =	170 =	230 =
Château de Premaux	——	550 =	250 =	350 =
Nuits - - - -	45 =	600 =	300 =	450 =
Vosne - - -	50 =	650 =	400 =	600 =

Clos-

	1 Butellie im Jahr	Die Queve von 4 Feuillettes.		
	1783.	1784.	1785.	1786.
Clos - de - Vougeot	Sous.	Livers.	Livers.	Livers.
und Richebourg	55 =	1000	600 =	700 =
Chambertin -	60 =	1050	700 =	800 =
Saint George -	60 =	1100	800 =	900 =
Weißer Marsault	40 =	550	350 =	450 =
Montrachet - -	55 =	1000	700 =	800 =
Corton - - -	——	800	——	——

Die Preiße verstehen sich in Beaune auf der Stelle, ohne Küperlohn und Transportkosten.

Die neuen Weine werden im März und April, nachdem sie abgezogen sind, versendet; die alten hingegen das ganze Jahr hindurch, ausgenommen bey scharfer Kälte und großer Hitze.

Couches, in Bourgogne, giebt ordinaire Weine von guter Art, die verfahren werden. Das Stück von diesen hält 240 Pariser Pinten.

Die Burgunderweine sind alle meistentheils etwas dick, aber im übrigen von vortreflicher Art. In den erstern Monaten ihres Alters haben sie etwas strenges an sich, welches sich aber hernach verliert. Sie sind nährend, stärken und wärmen den Magen, und steigen nur wenig in den Kopf. Die besten halten sich 4 bis 5 Jahre, müssen aber zu gehöriger Zeit auf Butellien gezogen werden.

Auxerre, Tonnerre und Chablis geben gute weiße Weine, die dem Champagner gar nichts nachgeben.

Man theilte auch ehedem die Burgunderweine in Niederländische und Oberländische Gewächse ein; al-

allein die Eintheilung ist für den unnütz, der seine Waare aus der ersten Hand ziehen kann. Denn die besten Sorten aus dem Niederlande sind denen im Oberlande völlig gleich, so daß die Weinhändler, nachdem sie Vortheil davon haben können, eine für die andere ausgeben.

Die französischen Weinhändler, die im Großen handeln, halten in den Hauptgegenden der Provinz einen Kommissionär, dem sie trauen können. Dieser unterrichtet sie alle Jahre von der Menge und Güte der im Distrikt gewonnenen oder vorräthigen Weine, von der Beschaffenheit der Handlung seines Orts, und besorgt die Einkaufe für ihre Rechnung nach der Vorschrift.

Die Einkaufe geschehen fast immer auf Kredit; und dieser läuft von der Zeit des Einkaufs an, bis in den Monat August oder September.

Man ziehet sie von Dijon, Nuits, Auxerre, Beaune, Chalons und Macon, über Rouen, Brüssel, Ostende u. s. w.

Von den Burgunderweinen werden einige abgezogen, die andern auf den Hefen verkauft. Das Abziehen macht einen Unterschied von 30 bis 40 Livers auf die Queve im Preiß, bey den feinsten Sorten; bey den mittlern 20 bis 25; bey den geringern nach Verhältniß.

Die von Auxerre, Coulanges, Jrency, Tonnerre, Avalon, Joigny, Chablis sind gemeiniglich schon abgezogen; so wie das bey allen rothen der Fall ist; hingegen die weißen haben ihre Hefen noch. Ausgenommen der de Champs, ein dem Mulsault ähnlicher Wein, und de la Chainette.

Die

Die beste Zeit die Burgunderweine zu verfahren, ist vom Januar bis in den Maymonat. Man läßt sie aus Vorsicht am liebsten in doppelten Gebinden versenden.

12. Die Franche-comté giebt sehr gute Weine, die im Elsaß, in der Schweiz, in Lothringen u. s. w. Absatz finden. Es sind rothe und auch weiße Gewächse. Von den weißen Weinen werden die von Arbois sehr geschätzt; indem sie dem moussirenden Champagner gleichen; sie sind süß und lieblich von Geschmack.

Die von Besançon und Arbois werden häufig ausgeführt.

13. Poitou: liefert meistens weiße Weine. Die geringern werden zu Branntwein abgezogen, die andern so ausgeführt. Sie kommen den Rheinweinen ziemlich nahe; sind aber etwas roher von Geschmack.

Die von Encloistre sind in Pipen von 35 bis 36 Veltes.

Die andern in Fässern von 29 bis 30 Veltes zu 8 Pinten.

Die Gegend um Chatellerault hat ansehnlichen Weinbau. Ein großer Theil der hiesigen Weine wird zu Branntwein gemacht.

Die Waare wird auf dem Viennefluß nach Nantes, Orleans und Paris verschifft. In ergiebigen Jahren hat Chatellerault schon manchmal gegen 20,000 Pipen Wein ausgeführt.

14. Aunis treibt sehr wichtigen Weinbau, und liefert weiße und rothe Weine in großer Menge.

Man

Man zählt hier in einem Umkreise von fünf Meilen.

49,000 Quartiers weißen Gewächses.

35,000 dergleichen rothen.

Der Quartier des weißen giebt ein Jahr ins andre gerechnet, 3 Tonneaux Wein. Das vom rothen nur 1 Tonneau; folglich werden zusammen über 180,000 Tonneaux gewonnen. Das meiste von den weißen Weinen wird zu Branntwein gemacht.

Die besten Sorten liefern Saintes, Aigre und saint Jean d'Angely.

Man führt sie über Rochelle, Brouage, Marennes, Tremblade, Oleron, Ile de Rhi, Oleron, Jarnac und Rochefort aus.

Die rothen und weißen Seudresweine und Eßig sind in Bordeauxer Gebinden von 29 Veltes zu 8 Pariser Pinten.

Sie gehen in Menge nach Bretagne, Bremen, Hamburg, Lübeck und andern nordischen Ländern und Oertern.

Zu Rochelle handelt man die Weine nach Tonneau von 4 Oxhöft, jedes von diesen hier hält 32 Veltes oder 256 Pariser Pinten.

Von den weißen sogenannten Blanchette de Seudres gilt der Tonneau 110 bis 120 Livers.

Von den rothen 150 bis 180 Livers.

Borderieweine, werden in grande - moyenne- und petite Borderie unterschieden. Die erstern liefern die Oerter Richemond, Jauresac und saint Laurent.

Es sind gute süße Weine, die nach Holland, England und Norden Abgang finden. Sie lassen sich weit zur See verfahren. Die, welchen es an Süßigkeit fehlt, sind nicht trinkbar, werden bald trübe, und schlagen auf der Fahrt um.

15. Bourbonnois zeugt zwar auch Weine, allein sie interessiren den Ausländer nicht, und gehen nur nach Paris und in die Provinzen des Reichs hier und dort. Die besten fallen um Creuzieres, Montluçon und saint Pourçain, in der Generalität von Moulins.

16. Saintonge: die hiesigen weißen auch rothen Weine aus der Gegend von Saintes, saint Jean d'Angely u. s. w., gehen nach Hamburg, Bremen, Lübeck u. s. w.

Die besten Weine in Angoumois liefern Cognac, die Election desselben Namens Aubeterre, Rochefoucault und nach diesen Angoulême. Die weißen brennet man meistens zu Branntwein; die rothen aber werden nach Limosin, Poitou und ins Ausland ausgeführt.

Sie werden zu Charente, oberhalb Rochefort eingeladen.

Die weißen Borderieweine von Cognac haben in guten Jahren einen lieblichen und angenehmen Geschmack, beynahe wie Bergerac.

Die rothen werden zum Theil in Frankreich selbst, vornehmlich zu Brest und Rochefort verbraucht, zum Theil auch nach Holland ausgeführt.

Man handelt sie in Gebinden von 27 Veltes.

17. Auvergne: hier sind die Gewächse um Gannat und in Limagne die vorzüglichsten. Der Wein aus der letztern Gegend wird stark ausgeführt.

18. Lyonnois: Millery, eine Weingegend, 4 Meilen von Lyon, giebt recht gute Weine.

Der Wein von Condrieux ist seines überaus lieblichen und angenehmen Geschmacks wegen in Frankreich und auswärts berühmt. Er wird um Rouanne in Fores gebauet, aber aller über Lyon zum Handel geschickt. Er hält sich noch länger als der Burgunder. Die Weine in Lyonnois, die längs an dem Rhonefluß gebauet werden, und die man in Frankreich Vin de rivage heißt, sind stark von Geist und doch wohlschmeckend.

19. Das Delfinat giebt gute Weine, wenn gleich nicht in großem Ueberfluß. Der um saint Paul ist ein vortreflicher Tischwein. Längs am Rhone zwischen Valence und saint Valiere wächst der schöne weiße auch rothe Heremitagewein, der wie nach Myrthenbeeren schmeckt, und sehr gesund seyn soll. Er wird über Valence, Avignon und Cette zum Handel gebracht, und führt den Namen von einem Berge gleicher Benennung, der dem Flecken Thin oder Tain gegen über liegt.

Auch die Weine um die Stadt Vienne sind gesucht.

Côte saint André, ist eine Gattung des Heremitageweins; die um die kleine Stadt dieses Namens im Delfinate wächst, und geschätzt wird.

20. Gascogne und Guyenne: die Weine aus diesen beyden Provinzen sind dick, stark gedeckt, aber doch nicht zusammenziehend und stopfend. Sie haben Feuer nnd steigen doch nicht so in den Kopf wie die aus Orléanois u. s. w.

Der rothe Bordeauxerwein schmeckt etwas strenge, stärkt den Magen, benebelt den Kopf nicht, und stöhrt auch die Geister in ihren Verrichtungen nicht. Er wird durch die Seereisen noch um ein merkliches verbessert, und ist vielleicht einer der gesündesten Weine überhaupt.

Die Weine aus Bordelois, welche unter dem Namen Weine von Bordeaux bekannt sind, und die aus Agenois und Quercy, welche Vins de haut païs heißen, sind einer der wichtigsten Ausfuhrartikel von Guyenne. Die kostbarsten gehen nach England und Irland.

Den ersten Rang unter den Bordeauxer Weinen giebt man dem besten Pontac oder Medoc, von diesem gilt der Tonneau 2000 bis 2400 Livers.

Die zweyte Sorte von diesen Weinen gilt nur etwa halb soviel.

Die dritte Stelle nehmen die rothen und weißen Gravesweine ein; diese gelten 4 bis 800 Livers.

4) Palus- oder Poleuweine, müssen erst die Seereise gemacht haben, ehe sie ihre gehörige Vollkommenheit erlangen. Sie gehen nach England und den französischen Kolonien.

In die 5te Klasse kommen die rothen Cahors-weißen und rothen Gaillac-Dommesweine u. s. w.; auch diese verbessern sich durch die Fahrt um vieles.

Die 6te Klasse begreift die Cotesweine, welche theils im Lande selbst Verbrauch finden, theils auch nach Holland, der Ostsee und ganz Norden ausgeführt werden.

Die curantesten Sorten der Bordeaux Weine bestehen in nachstehenden Gewächsen, und gelten folgende Preiße:

Weiße Weine, die noch auf dem Lager liegen:

Von Blaye und Bourg	Ecus	50 - 55.
Stadtweine	—	50 - 55.
Côtes	—	52 - 55.
Rion, Langoiran, Cadillac	—	62 - 63.
Loupiac	—	65 - 72.
Ste Croix du Mont	—	70 - 85.

Man heißt diese auch Kauscherwein, und sie werden von den Juden verbraucht.

Portets, Landiras	Ecus	58 - 60.
Pujeaux, Jargues	—	65 - 75.
Ste Pey Langon	—	67 - 80.
Montprinblac	—	60 - 65.
Serons, Poudensac	—	80 - 88.
Preignac, Barsac	—	68 - 85.
Sauternes, Bommes	—	95 - 110.

Graves	Ecus 90 - 150.
Stadtsstomm	— 70 - 75.

Rothe Sorten:

Ober-Brion	500 - 600 - 700 Liv.
Beste Graves	350 - 550 Liv.
Gemeine dergl.	85 - 100 Ecus.
Margeaux	550 - 600 - 800 Liv.
Beste Medocweine	500 - 600 - 700 Liv.
Gemeine dergl.	350 - 400 Liv.
Queyries	430 - 500 Liv.
Montferran	350 - 400 Liv.
Palus	90 - 100 Ecus.
Sainte Macaire	80 - 90 Ecus.
Grysse Wyn	80 - 110 Ecus.

Hoch- oder Oberländische Weine.

Weiße Sorten:

Gaillac of Hantjes	330 Livers.
Clairac	— —
Bergerac, Ste Foy	— —
Piccardan	100 - 110 Ecus.
Frontignan, das Oxhöft	45 - 55 Ecus.
Beziers Muskatwein	30 - 35 Ecus.

Rothe Oberländische:

Rother süßer Wein	400 - 420 Liv.
Dergl. nicht süßer	300 - 350 Liv.
Hantjes of Gaillac	360 - 400 - 500 Liv.
Cahors	400 - 600 Liv.
Roquemaure, Côte-rotie	— —
Eßig	50 - 55 Ecus.

Hoch-

Hoch= oder Oberländische Weine, Vin de haut païs, heißt man zu Bordeaux alle die Weine, welche oberhalb sainte Macaire, 7 Meilen von der Stadt fallen, um sie von denen zu unterscheiden, die in dem Gebiet und der Landvogtey von Bordeaux gewonnen werden. Die Gebinde dieser hier sind um 20 Procent größer. Jene Weine kommen auf der Dordogne und Garonne herunter. Alle Weine, die nun in dem Distrikt unterhalb sainte Macaire fallen, werden für Stadtwein angesehen.

Demi - marquewein, heißt man in Guyenne und zu Bordeaux, die von sainte Foy, Montravelle, Gensac, Pujoles, Duras, Rozau, Civrac, und noch einige andere, die oberhalb Bordeaux, im sogenannten neu acquirirten Lande gezeugt werden.

Vins de Mer, Mittelsorten der hiesigen Weine, unter andern gemeinen Medoc, Graves, Langon, sainte Emilien, Blaye, Bourg und dergl.

Bordeauxer Weine, die in größern Gebinden, nehmlich von 110 Pots, zum Handel kommen: sind die von

Langon.
Sainte Pey.
Toulême.
Fargues.
Sainte Macaire.
Preignac.
Bados.
Landiras.
Sauternes.
Dommes.

In kleinern Gebinden von 90 Pots, zu 2½ Pariser Pinten.

Castres.
Joubertes.
Sainte Pardon.
Coymeres.
Auros.
Radeque - Taillade.
Lunison.
Rouaillon.

Aechter *Pontac* ist ein überaus theures Gewächse. Er hat eine etwas dunklere Farbe, als der Burgunder, und verbessert sich bis ins 4te bis 6te Jahr. Dann ist sein Feuer sanft, der Geschmack zwar trocken, aber pickant, und der Wein riecht etwas nach Violen.

Medoc ist schon heller von Farbe, hat aber sonst auch die Eigenschaft, daß er sich mit den Jahren bessert. Diese Gattung wird von den Engländern theuer bezahlt, und was wir Deutschen unter dem Namen Medoc zugeführt bekommen, sind andere Weine, die eigentlich von Montauban und Quercy geholt werden.

Margeauwein ist erst im 2ten Jahr angenehm zu trinken.

Aechte *Medoc*weine sind sehr gute und gesunde Tischweine, die gar nicht Hitze im Blut erregen, welches nicht immer der Fall mit andern Franzweinen ist.

Die oben angezeigten Preiße sind von neuen Weinen zu verstehen, welche die Weinhändler und

Wein-

Weinverlasser zu Bordeaux, gleich nach der Weinlese, einzukaufen pflegen. Sie werden aber, nachdem sie gehörig behandelt worden sind, und einige Jahre gelagert haben, nach ihrer Güte und nach Beschaffenheit der Umstände zur Zeit des Absatzes für 2, 3, 5 auch 600 Ecus die Tonne, und einige noch weit darüber verkauft. Ueberdem verändern sich noch die Preiße aller dieser Sorten Weine, nachdem die Aerndten mehr oder weniger ergiebig, und die Güte eines jeden Gewächses vorzüglich, mittelmäßig oder gar schlecht gewesen sind; daher kann jede Sorte nach ihrem Alter, und nachdem sie behandelt worden ist, verschiedene Preiße bekommen.

Das **Alter** der Weine pflegt man hier nach feuilles zu bestimmen. Man sagt nehmlich Wein von 2, 4, 6 und mehr **Blättern**, und zeigt dadurch einen Wein von eben soviel Jahren an, indem man ein jedesmal, wo der Weinstock neue Blätter getrieben hat, seitdem der Wein verfertiget worden, für ein Jahr rechnet. Obschon eigentlich (wenigstens keiner von den hiesigen Weinen) unter 18 Monaten gut wird. Diese Zeit gehört immer dazu, ehe eine gewisse rohe Materie, die sich an die Weinfässer ansetzt, abgesondert wird. Man hat zwar das Geheimniß erfunden, die Absonderung dieser rohen Theile in 14 Tagen zu Stande zu bringen; allein, es kann doch nicht geschehen, ohne daß der Wein geschwächt wird.

Verschnittenen Wein, vin coupé, heißt man hier den, der aus mehreren zusammen gesetzt, oder mit mehreren vermischt ist.

Stummen Wein, Vin muet, den man am Gähren gehindert hat, wodurch er seine Süßigkeit behält. So wie dieser Wein aus der Presse lauft, läßt man ihn in kleiner Quantität in Gebinden ab, schwefelt ihn stark, auch thut man etwas Zucker dazu, und rüttelt alles so lange unter einander, bis der Wein nicht die geringste Gährung mehr zeigt. Dieß wird mehrere Male wiederholt. Wenn sich der Wein wohl gesetzt hat, ziehet man denselben über, und alsdann ist er so klar wie Franzbranntwein. Diese Gattung behält immer ihre Süßigkeit, und soll sehr gesund seyn. Die Weinkünstler gebrauchen diesen Wein, um die zu grünen und säuerlichen Weine zu verbessern.

Gekochten Wein, Vin cuit, den man vor der Gährung einmal aufgekocht hat, und der ebenfalls seine Süßigkeit immerfort behält.

Färbe Wein, ist ein dicker, stark gedeckter Wein, wie der schwarze von Blois, der zum Färben der Weine, die blaß geworden sind, gebraucht wird.

*Rapé*wein, ist der auf die Trestern aufgegossen und wieder abgezogen worden.

Ein abgezogener weißer Wein gilt 5 Procent höher im Preiß, als einer der noch auf den Hefen liegt: bey den rothen ist der Unterschied noch größer. Beym Abziehen eines Weines, der nicht mehr auf dem Lager oder der Mutter sich befindet, kann man den Abgang auf 8 Procent rechnen, läßt man ihn zum drittenmal abziehen, so beträgt es auf 15 Procent.

Zum

Zum Abklären einer Tonne von 4 Bariques werden 4 Pots Klärwein, der mit Fischleim zubereitet ist, erfordert.

Die Weine von Bordeaux bedürfen fast alle, ohne Ausnahme, einiger Bearbeitung, damit sie aufbewahrt und verfahren werden können. Z. E. den Weinen von Serons, Barsac, sainte Croix du Mont und Pujoles muß man eine gewisse Quantität Sauterneswein zusetzen, wenn man ihnen ihre unangenehme Bitterkeit benehmen will.

Die Weine von Coutras werden erst dann tüchtig, wenn sie mit $\frac{1}{8}$ vom sainte Croix du Mont, und $\frac{1}{10}$ vom Clerac verschnitten worden sind.

Zu einer Barique stummen Weines sind Pots vom sogenannten Dreyfünftel Franzbranntwein hinlänglich, dem schwach gewordenen Weine Stärke und Geist wieder zu geben.

Junge Weine insonderheit verlangen alle mögliche Sorgfalt und vorzügliche Wartung von Seiten der Weinhändler und Negocianten, welche diese Handlung zu Bordeaux treiben, und die dasige Behandlung verdient in mehr als einem Betracht hier detaillirt zu werden.

Der weiße Wein wird aufs späteste im Monat Januar von den Hefen abgezogen. Diese Operation geschiehet mit Fischleim, der auf folgende Weise zubereitet wird: man nimmt 3 Pfund Fischleim, und schlägt ihn so lange mit einem hölzernen Schlägel, bis er sich wie Scharpey ausziehen läßt, und thut ihn dann mit 8 Pott stummen Wein in ein Oxhöft oder Gefäß von gleicher Größe. Diese

Ver-

Vermischung wird mit einem Schwefelschnitt, von zwey Zoll Länge geschwefelt, wobey aber das Gefäß wohl bedeckt werden muß, damit der Dampf nicht verfliege. Dieses Verfahren wird des Morgens und Abends wiederholt, bis drey Viertel des Gebindes angefüllt sind, und der Leim gänzlich aufgelöst ist; hierauf wird der Wein durch ein Haarsieb geseichet, und zugleich das Viertel, welches noch im Gefäße fehlt, nach und nach zugegossen.

Von dem auf diese Art zubereiteten Klärleime schüttet man einen Pot in jedes Oxhöft weißen Wein, peitschet den Wein im Gebinde mit aller Gewalt, läßt es hernach ruhen, und ziehet den Wein nach 14 Tagen ab. Um ihn nun noch zuverläßiger recht klar und rein zu bekommen, ziehet man ihn nach andern 14 Tagen oder drey Wochen von neuem ab. Ehe man ihn aber aus einem Faß ins andere überzieht, muß man ebenfalls einen angezündeten Schwefelschnitt oder Einschlag, von zwey bis drey Zoll Länge, vermittelst eines messingenen oder eisernen Drathes, durch den Spund in das leere Faß hängen, und solches, während der Einschlag darinne brennet, offen lassen. In Ansehung der Quantität des aufzubrennenden Schwefels muß man sich nach der mehr oder mindern Stärke und Farbe des Weins, wie auch nach der Größe des Gebindes richten, um den Wein nach Erforderniß zu behandeln.

Die zweyte Abklärung geschiehet im Monat May auf gleiche Weise; hierauf lagert man den Wein an einen luftigen und dunklen Ort, öhlet ihn

alle

alle 8 Tage einmal, um das Brausen zu verhindern: wobey man sich aber wohl in Acht zu nehmen hat, daß das Faß nicht zu fest zugespundet wird, weil der Wein sonst in Gährung gerathen würde. Bey aller dieser Vorsicht sind doch die Weine während der heißen Jahrszeit der Gährung ausgesetzt, und in Gefahr herb zu werden, wenn man sie nicht durch eine neue Abklärung erfrischet. Aus dieser Ursache muß man solche zu Ende des Julius, oder im August zum dritten, und im October zum letztenmale abziehen.

Bey den rothen Weinen verfährt man etwas anders. Diese werden zum spätesten im Monat May klar von den Hefen abgezogen. In dem ledigen Fasse, worein der Wein kommen soll, wird ein Zoll langer Schwefelschnitt abgebrannt, und der Wein stark umgeschüttelt, aber nicht mit Leim geklärt, denn dieser schadet dem rothen Weine, sondern mit dem Weißen von ein Dutzend Eyern auf jedes Oxhöft. Vierzehn Tage nach dieser Operation wird der Wein in ein andres Faß gelassen, und damit man ihn recht klar bekomme, wieder nach 14 Tagen nochmals klar abgezogen. Wenn dieß geschehen ist, bringet man das Faß in eine solche Lage, daß der Spund auf die Seite zu liegen kommt, welches das sicherste Mittel ist, alles Eindringen der Luft zu verhindern. In dieser Lage können die Gebinde vom Julius bis in den September verbleiben, dann aber bringt man sie wieder in die vorherige, wo der Spund oben kommt. Man untersucht nun die Weine; findet man sie gut, so darf man ihnen nur die Oehlung geben, und sie wieder

der auf die Seite legen; bemerkt man das Gegentheil, und sieht, daß sie von der Hitze fermentirt haben, und herb geworden sind, so muß man wieder peitschen, sie in 14 Tagen nochmals abziehen, und die Fässer mit dem Spund auf die Seite legen. Bey dieser Behandlung erhält man seine Weine gut und gesund, darf auch nicht befürchten, daß der Eintritt des Winters schädliche Folgen für sie habe. Wer aber diese Behandlung unterläßt, wird alle Jahre gegen die Hundstage, und nach dem ersten Froste im Winter umgeschlagene und saure Weine haben. Da die Erhaltung der rothen Weine die größte Aufmerksamkeit und fleißigste Wartung erfordert, so ist es nothwendig, solche in den ersten achtzehn Monaten wenigstens dreymal zu peitschen. Ohne diese Vorsicht verlieren sie bald alle die guten Eigenschaften, um welcher willen sie geschätzt werden, wogegen sie bey gehöriger Behandlung ihren Geschmack, ihre Delikatesse und guten Geruch lange Zeit und aufs vollkommenste behalten.

Die weißen dürfen die Woche nur einmal geöhlet werden; die rothen braucht man nur mit dem Faßspunde auf die Seite zu legen.

Idealrechnung über 1 Tonneau rothen Vin de Ville, der zu Bordeaux eingekauft, und nach . . . verladen worden:

Die-

Dieser ist eingekauft für 60 Ecus =	Liv. 180.	
Unkosten hierauf:		
Für Mäckelgeld beym Einkauf 30 S., Ausfuhrgefälle 6 Liv. 4 S. =	Liv. 7	S. 14
Küperlohn 6 Liv., Peitschen 3 Liv., Verschneiden 8 S. u. Abziehen 12 S.	10	—
Gebühr von dem en gros verkauften Weine 5 S., und solchen an den Kay zu schaffen 14 S. = =	—	19
Ans Schiff zu tragen 10 S., den Wein an Bord zu nehmen 12 S., Stauerlohn 10 Sous = =	1	12
Kommissions-Gebühr von 221 L. zu 2 %	4	9
	24	14
	Liv. 204	S. 14

Dergleichen über 1 Tonneau weißen Oberländischen Wein, von eben dem Orte:

Der eingekauft wurde zu =	Liv. 180.	
Unkosten hierauf:		
Mäckelgeld für den Einkauf 30 S., Ausfuhrgefälle 6 Liv. 4 S. =	Liv. 7	S. 14
Küperlohn 6 L., Peitschen 1 L., Verschneiden 8 S., Abziehen 12 S. =	8	—
Gebühr von dem en gros erkauften Weine 5 S., ein- und ausrollen an den Kay 8 S. = = =	—	13
Ans Schiff bringen 10 S., an Bord schaffen 12 S., u. Stauerlohn 10 S.	1	12
Kommissions-Gebühr von 198 L. zu 2 %	4	—
	21	19
	Liv. 201	S. 19

Der

Der rothe Oberländische Wein verursacht die nehmlichen Kosten; außer, daß bey diesem 3 Livers fürs Peitschen in Rechnung gebracht werden.

Idealrechnung über 15 Stück Piccardan, welche zu Bordeaux für Rechnung der Besteller eingekauft und verladen wurden:

15 Stück oder $5\frac{5}{8}$ Tonneaux zu 72 Ecus, macht = = = Liv. 1215.

Unkosten:			
Ausfuhrgefälle = =	Liv. 34	S. 7	D. 6
Küperlohn, ein= und ausrollen, Mäckelgeld, Magazinage, an Bord zu bringen, und Stauerlohn 10 Liv. pr. Tonneaux	56	5	—
Briefporto = = =	3	1	—
	93	13	6
	Liv. 1308	13	6
Provision 2 % =	26	4	—
	Liv. 1334	17	6
Wechselcourtage à $\frac{1}{8}$ % =	1	13	6
	Liv. 1336	11	—

Man schätzt die Weinlese in der Sénèchaussée von Bordeaux im Durchschnitt auf 200,000 Tonneaux. Ueber 100,000 Tonneaux werden jährlich ausgeführt; das Uebrige bleibt in der Provinz. Hierunter sind jedoch die hochländischen oder oberländischen Weine noch nicht mit begriffen, und diese machen auch jährlich gegen 5000 Tonneaux aus.

Die

Die Holländer allein führen in gemeinen Jahren gegen 50,000 Tonneaux Weine weg; Eßig und Branntwein nach Verhältniß.

Die weißen Bordeauxer Weine, welche unter dem allgemeinen Namen der weißen *Bordeauxer* Weine bekannt sind, werden gröstentheils erst im zweyten Jahre trinkbar, und sind im Norden von Europa sehr beliebt.

Leichte und grüne Weine, z. E. die Blaye, Bourg, Stadtweine, saint Emilien und die sogenannten entre deux Mers, Cotesweine ordinärer Art u. s. w., werden, wenn sie ein Jahr gelagert haben, mit einem Zusatze von Corsika, Vidogne oder Barzellonawein, zu alten Franzweinen gemacht. Dieses Verschneiden verstehet man in den deutschen Seestädten gar hübsch, und die sich darauf legen, sollen eben keinen Schaden davon haben. Indessen lassen sich doch solche zugerichtete Weine nicht lange auf dem Lager halten, sondern man muß sie abzusetzen suchen. Entre deux-Mers sind Guyenneweine, aus der Landschaft Libourne.

Leichten rothen Bordeauxer Weinen hilft man mit gedecktem Roussillon- oder Languedokweine so auf, daß sie für Medocweine passiren können. Der erstere ist dazu vorzüglich zu gebrauchen, indem er dunkel von Farbe, einen süßen Geschmack und viel Feuer hat.

Weißer Gravesweín, wenn er nach Vorschrift zubereitet ist, läßt sich schon im ersten Jahre trinken.

Die rothen Graves, welche für Medoc zum Handel gebracht werden, sind von gar verschiedener

Güte. Auch ist in den Preißen dieses Gewächses manchmal ein Unterschied von 50 Procent und mehr. Der Bezirk, in dem diese Weine fallen, erstreckt sich auf 10 Meilen weit.

Alle ächten Gravesweine dienen dem Magen, nähren wohl, und machen nicht leicht betrunken.

Bordeaux zieht auch, außer seinen eigenen Weinen, und denen aus der Nachbarschaft, noch über 2000 Tonneaux weiße Weine aus Languedok, und 8 bis 10,000 aus Ober-Guyenne an sich, und zwar weiße und rothe von der letztern Art. Unter den Languedokschen sind meistens spanische Weine, die zu Cette umgetauft werden, und zu Bordeaux zum Verschneiden schwacher Weine dienen.

Die Vorstadt Chartrons ist der Ort, wo alle Weine, die nicht in der Sénéchaussée von Bordeaux gewachsen sind, und doch hieher kommen, niedergelegt werden müssen, weil man alle fremde Weine durchaus nicht in die Stadt läßt.

Nerac ist ein rother Gascognewein, der Liebhaber findet. Er wird zu Condom nach Tonneau von 4 Bariques gehandelt. Die Barique hält 32 Veltes.

Bergerac, ist ein weißer auch rother, lieblicher und angenehmer Wein, der in Perrigord an den Ufern der Dordogne gezeugt wird, und stark nach Holland und Norden geht. Der rothe wird bis nach Amerika ausgeführt.

Die Provinz Quercy, besonders Cahors und Montauban, geben vortrefliche gedeckte und starke Weine, die dem Burgunder wenig nachgeben, und

häu-

häufig für Pontac in die Preussischen Länder und andere Gegenden abgesetzt werden. Auch fallen hier gute weiße Weine in Menge, theils Likör- oder süßartig, theils von trockner Art. Sie sind durchgängig sehr gut, und werden stark in die Fremde gesucht.

Die berühmtesten Weingegenden dieses Landes sind um Dusau, Beausoléel und saint Martial. Die Weine werden mit größtem Fleiße verfertiget, sind rein von Geschmack, schön von Farbe, und ungemein dauerhaft. Sie geben in Firne, Geist und Kraft keinem von den andern europäischen Weinen, die man zum Tischtrunke gebraucht, im mindesten etwas nach. Sie gehen deswegen häufig nach den Kolonien in Amerika, nach Holland, Deutschland u. s. w.

Die hiesigen Weine sind in Pipen, deren jede 2 Oxhöft von 31 Veltes oder 248 Pariser Pinten hält. Die Pinte wiegt 2 Pfund Markgewicht.

Alle Weine werden so verkauft, wie sie noch auf den Hefen liegen. Sind sie klar abgezogen, so giebt das Oxhöft rother Weine nur 30 Veltes oder 240 Pinten aus; das Oxhöft weißer noch etwas weniger, indem diese vielmehr Hefen haben.

Die Gebinde sind von gutem Eichenholz, die Reifen über und über angelegt, und wenn die Weine abgezogen worden, spület man die Gebinde erst zweymal vorher mit kochendem Wasser rein aus, hernach wieder mit frischem Wasser, dann noch einmal mit Wein, worauf man zuletzt ein großes Trinkglas doppelten Branntwein, und einen Einschlag im Gebinde abbrennet.

Die Kosten fürs Gebinde u. s. w. werden dem Besteller in Rechnung gebracht, und betragen sieben Livers auf das Oxhöft.

Die Waare wird auf dem Tarnfluß nach Bordeaux verschifft, wo sie in 5 oder 6 Tagen anlangt.

Das Frachtlohn und alle Kosten bis an den Kay der Chartrons-Vorstadt zu Bordeaux, betragen nur 3 Livers pr. Oxhöft.

Weihnachten ist die Zeit, wo die neuen Weine verladen werden.

Die Weine treffen immer so wohl conditionirt zu Bordeaux ein, daß sie ohne weiters umgeladen und gleich wieder verschifft werden können.

Gute und ehrliche Speditörs nehmen daher für die Empfangs- und Expeditions-Gebühren auch nicht mehr als 20 Sous auf jedes Oxhöft dieser Weine.

Auch die Weine um Moissac in Quercy sind im Rufe.

Der Milhaud aus la Marche, steht unter den Cetteweinen.

Die aus Perigord, Agenois, Bazadois und dem Fürstenthum Albret, werden über Bordeaux zum Handel gebracht.

Die meisten Gascogneweine werden über Bayonne ausgeführt. Diese Weine haben viel Geist, auch einen zum Theil nicht unangenehmen Stockgeschmack, und sind bald brauchbar. Man bedient sich ihrer, und zwar mit Vortheil zum Verschneiden andrer leichten weißen Weine, oder um schwachen aufzuhelfen.

Ba-

Bayonne liefert insonderheit folgende weiße Sorten:

Armagnacwein	zu	45	bis	55	Ecus der Tonneaux.
Petite Chalosse	=	50	—	60	—
Basse Chalosse	=	55	—	65	—
Haute Chalosse	=	60	—	75	—
Bas Tursan	=	65	—	80	—
Haut Tursan	=	70	—	85	—
Béarnoiswein	=	90	—	100	—
Juranson ist ein schöner Wein aus Béarn	=	100	—	120	—
Rigue-Pont	=	40	—	50	—

Cap-breton, ein rother delikater Wein, der dem besten Côte-rotie ähnlich ist, und im zweyten Jahre wegen seines Feuers und Wohlgeschmacks gerühmt wird; wird nach Oxhöft gehandelt, und gilt dem Juranson gleich.

Alle diese Weine, oder doch ein Theil davon, werden auch nach Pau, Mugron u. s. w. zu Markte gebracht. Mugron in Gascogne ist recht das Entrepol für die Chalosse-Armagnac und Bearneweine.

Der Wein von Mirande ist zwar häufig zu haben, aber so schlecht fassonirt, daß er nur den Bewohnern der Pyrenaischen Gebürge genießbar ist.

Die rothen von saint Puy bleiben im Lande, die weißen werden zu Branntwein abgezogen.

Das Oxhöft hiesiger Weine giebt 300 Pinten.

Idealrechnung über 10 Tonneaux Wein aus Ober-Chalosse, der zu Bayonne eingekauft und frey an Bord geliefert worden.

10 Tonneaux zu 70 Ecus	Liv. 2100.		
Unkosten:			
Für Stauerlohn und Holz zum Stauen 8½ Sous pr. Tonneaux	Liv.	4 S.	5
Wechselcourtage und Briefporto		5	11
Kommissions-Gebühren von 2109 Liv. zu 2 %		42	4
		52	—
	Liv.	2152	—

Dergleichen über 120 Oxhöft Chalossewein zu 80 Ecus der Tonneau, Liv. 7200.

Unkosten:			
Für Stauen	Liv.	11 S	5
Sämmtliche Unkosten bis an Bord		15	—
		26	5
	Liv.	7226	5
Provision 2 %		144	10
	Liv.	7380	15

21. Navarra. Nieder-Navarra, nehmlich die Gegend um saint Jean-pied-de Port, giebt einen guten, gesunden und leichten Clairetwein.

22. Roussillon, ist eine der fruchtbarsten Provinzen Frankreichs an Weingewächsen. Das Land liefert vortrefliche Sorten Wein, und führt sie in großer Menge durch den Hafen Vendres aus.

Die

Die rothen Weine sind dick, gedeckt, von schöner Farbe, und vertragen sich mit jedem andern Weine, dem sie beygemischt werden; daher bedient man sich ihrer zum Färben und Verbessern andrer Sorten.

Die ordinären rothen Weine, die den Transport sehr gut aushalten, sind gröstentheils für die amerikanischen Kolonien bestimmt, auch versetzt man sie mit einer Mittelsorte rother oder weißer Weine, um ihnen mehr Stärke, Farbe und Alter zu geben. Die Kommissionäre fordern, daß diese Weine sehr gedeckt und stark seyen, zu welchem Ende man solche 6, 8, auch wohl 10 Nächte lang im Gährbottig stehen läßt, welches sie dick und dunkel macht. Der Preiß dieser Weine wird nach Beschaffenheit der Aerndte mit 10, 12 bis 15 Livers die Charge von 128 Pinten bezahlt. Er steigt nur selten bis auf 18 oder 20 Livers.

Die nehmlichen Trauben, welche ausgesucht und abgelesen sind, auch nur 3 bis 4 Nächte im Gährbottig gestanden haben, geben einen hellern und leichtern Wein, der nach 3 Jahren vortreflich wird, und noch mehr im 4ten und 5ten Jahre. Diese Sorte wird zu 30=, 36=, 40 Livers verkauft.

Die ausgesuchtesten Gewächse zum Transport sind: die von Baix, Tormilla, Salces, Rivesaltes, Spira, Collioure, Bagnols, Parcous, saint André und verschiedenen andern Orten, wo der Wein nicht so überflüßig wächst.

Ein besonderer Wein ist der, den man Grénache nennt. In seinem ersten Jahre ist er dick,

sehr dunkelroth, saftreich, und gleicht dem dicken Alicantenweine. So wie er aber älter wird, verliert er die Farbe, und im 3ten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota; wenn er aber 6 bis 7 Jahre alt ist, hat er die Farbe und den Geschmack des Capweins. Diese Sorte, wenn sie von einem guten Gewächse, auch die Trauben wohl gewählt und der Wein gehörig bearbeitet worden, gilt neu 24 bis 30 Livers; 4 Jahre alt 60, 72, 80 auch wohl 100 Livers die Charge.

Der köstlichste und delikateste von allen weißen Weinen, die Roussillon zeugt, ist der Maccabeo, welcher seinen Namen von spanischen Stöcken dieses Namens führt, die man mit bestem Erfolge hier in der Provinz, besonders um Salces, angepflanzt hat. Es werden aber zu Salces und ohnweit Perpignan davon mehr nicht als etwa 2000 Butellien gewonnen. Dieser Wein hat viele Aehnlichkeit mit dem ungarischen Weine, und gleicht etwas dem berühmten Tockayer. Er wird für 100, 120 bis 130 Livers verkauft.

Der Muskateller von Rivesaltes ist weiß von Farbe, und übertrifft noch den Lunel und Frontignan in Absicht des Muskateller-Geschmacks und Geruchs, so wie an Reife und Süßigkeit. Er gleicht dem weißen Kapweine. Er wird mehrentheils zur Zeit der Lese schon für 90, 100, 120 bis 150 Livers verkauft. Je mehr dieser Wein gewartet wird, je besser hat man ihn.

Es giebt auch noch mehrere gute Weine im Lande, z. E. die von Prépouille, Salces u. s. w.

zu

zu 50 bis 60 Livers im Preiß. Die ordinären weißen Weine, welche ebenfalls einen angenehmen und lieblichen Geschmack haben, werden im Lande selbst consumirt.

Die Unkosten für die Gebinde und der Transport bis zur Einschiffung in dem Hafen von Vendres, kommen nicht höher als 2 Sols und 2 Deniers für die Pinte zu stehen, und die aus diesem Hafen bis nach Honfleur oder Rouen 1 Sols 6 Deniers, also zusammen 3 Sols 8 Deniers. Und eben soviel möchten sie auch bis London betragen.

23. Languedok bauet eine ungeheure Menge weißer und rother Weine, die viel Feuer haben, und daher mit Wasser gemischt werden müssen, wenn man sie tagtäglich braucht. Der stärkste Handel mit diesen Weinen, und der Vienne- und Rhoneweinen, wird von Cette, Montpellier, Bordeaux aus getrieben.

Die Preiße verhalten sich zu Cette, wie hier nach zu ersehen:

Weiße Weine, noch auf den Hefen liegend, und in Cette abzuliefern:

		Im Jahr 1786.	und 1787.
Das Oxhöft von 30 V.	Muskateller von Rivesaltes	Liv. 190	Liv. 220
	— Frontignan, 1ste Sorte	90	= 110
	— Dergl. zweyte Sorte	80	= 90
	— Lunel = = =	85	= 90
	— Montbazin = =	58	= 70
	— Beziers, erste Sorte	48	= 50
	— — zweyte — =	44	= 38 - 42

 Con-

Im Jahr 1786. und 1787.

		1786	1787
Oxhöft.	Condrieux ⸗ ⸗	Liv. 80	Liv. 105 - 120
	Saint Percy ⸗ ⸗ ⸗	95	⸗ 110 - 125
	Laudun — die Tromel von $\frac{36}{4}$	58	⸗ 60 —
Das Stück von 45 Veltes,	Piccardan, erste Sorte ⸗	48	⸗ 60 - 63
	— zweyte — ⸗	42	⸗ 48 - 54
	— dritte — ⸗	38	⸗ 38 - 42
	Clairet von Calvisson ⸗	43	⸗ 55 —

Rothe Weine:

		1786	1787
Das Oxhöft von 28 bis 30 Veltes.	Hermitagewein, 1ste Sorte ⸗	210	⸗ 210 —
	Dergleichen zweyte — ⸗	160	⸗ 175 —
	Côte-rotie, erste Sorte ⸗	130	⸗ 165 —
	Dergleichen zweyte — ⸗	80	⸗ 120 —
	Muskateller von Clermont ⸗	100	⸗ 115 —
	Crose ⸗ ⸗ ⸗	85	⸗ 100 —
	Gervan ⸗ ⸗ ⸗	85	⸗ 80 —
	Cornas ⸗ ⸗ ⸗	78	⸗ 100 —
Das halbe Stück von 35 bis 36 Veltes.	Saint Geniez, Chuselan ⸗ ⸗	50	⸗ 60 - 65
	Orsan, Coudolet ⸗ ⸗ ⸗	48	⸗ 60 - 65
	Tavel, Lirac ⸗ ⸗ ⸗	46	⸗ 55 - 60
	Roquemaure ⸗ ⸗	38	⸗ 48 - 54
Das Stück von 45 Vierteln.	Saint George ⸗ ⸗	40	⸗ 60 - 65
	Dresery, St. Christol ⸗ ⸗	38	⸗ 60 - 65
	Roussillon ⸗ ⸗ ⸗	50	⸗ 58 - 65
	Saint Gilles ⸗ ⸗	44	⸗ 45 - 50
	Langlade, Uchaud, Milhaud ⸗ ⸗ ⸗	38	⸗ 48 - 54

Sau-

		Im Jahr 1786.	und 1787.
Das Stück von 45 Vierteln.	Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers, Allignan	Liv. 36	Liv. 40 - 45
Gedeckter Benicarlos, die Pipe von 60 Veltes		70	110 —

Cornas, Côte-rotie, saint Peray und Hermitage, sind die, welche unter dem Namen Vienne- und Rhoneweine bekannt sind. Sie haben viel Feuer, einen guten Geschmack, und werden, wenn sie abliegen, noch feiner und besser.

So auch Crose, Gervan, Cornas.

Clairet de Calvisson, ist ein lieblicher und angenehmer Wein.

Bourgogne von Macon, ist ein weißer Burgunder, den manche dem Champagner noch vorziehen.

Laudun, ein trockner, feuriger Wein von feinem Geschmack, eigentlich aus Poitou.

Piccardan, ist ein gemeiner süßer Wein, der besonders zum Verschneiden mit jungen leichten Bordeauxer Weinen, wenn er ausgearbeitet hat, gebraucht wird. Er wächst in der Nachbarschaft von Montpellier.

Saint Geniez, Chuselan, Orsan, Condolet, sind von etwas dunklerer Farbe, als der Burgunder, haben zwar Feuer, halten sich aber nicht gar lang. Wer sie tagtäglich genießen will, muß sie mit Wasser mischen.

Ta-

Tavel, Roquemaure und Lirac, sind unter dem Namen Bourgogne bekannt. Im zweyten und dritten Jahre verlieren sie ihre Farbe, die hernach ins Gelbliche fällt.

Saint George, Drezery, saint Christol, Langlade, Uchaud, Milhaud, saint Gilles, Sauvian u. s. w., sind gemeine rothe Weine, die man im ersten Jahre, und zwar gewässert, trinken muß. Langlade ist eigentlich aus Guyenne, Milhaud aus Rouergue.

Frontignan, ist unter allen Likörweinen in Languedok der vollkommenste, und zugleich der sich am besten und längsten hält. Er verbessert sich mit den Jahren noch sehr. Man macht ihn auf die einfachste Art von der Welt. Die Trauben werden ausgesucht, die Beeren abgekämmt, hernach gekeltert, gepreßt, und so wie der Saft aus der Presse rinnt, füllt man ihn in ein Gebinde, und läßt ihn darinne einige Tage, ohne das Faß zuzuspunden.

Der Muskateller von Lunel hat einen feinern und angenehmern Geschmack, als der Frontignan, hält sich aber nicht so lange, und muß schon mit mehrerer Vorsicht gewählt werden. Die rothe Sorte ist unter dem Namen des Muscat de Clermont bekannt.

Rivesaltes ist schon unter den Roussillonweinen angezeigt worden.

Muskatwein von Montbasin und Beziers, sind schon viel geringer als Frontignan, und haben wenigstens nicht den lieblichen und feinen Geschmack,

den

den dieser hat; indessen, weil sie wohlfeiler sind, werden sie stark abgesetzt.

Es ist sicherer, wenn man die feinen Sorten Weine, z. E. die Muskateller aus Languedok von Beaune, den Rivesaltes von Vendres und die Vienne- und Rhôneweine aus Ober-Bourgogne zieht, als aus Cette.

Z. E. zu Beaune kann man diese Sorten ohngefähr für folgende Preiße bekommen:

Weißen Burgunder von		
Mâcon =	85 - 100 Liv.	
Chalonnois =	200 - 220 =	
Hermitage, 1ster Klasse	480 - 490 =	die Queve.
Dergl. zweyter —	430 - 480 =	
Côte-rotie =	390 - 400 =	in ihren eigenen Gebinden.
Cornas =	260 - 270 =	
Saint Perrey =	260 - 270 =	

Cornas und saint Perrey werden in Nieder-Vivarais, im Kirchsprengel von Viviers gewonnen.

Dieser letztere ist ein sehr lieblicher weißer Wein. Will man diese Weine auch in Burgundischen Gebinden haben, so kosten sie 30 Livers mehr.

Languedokscher Likörwein	320 Liv. die Queve.
Dergl. trockener Wein =	290 bis 300 Liv.
Frontignan, das Stück =	180 Liv.

Die Preiße verstehen sich so, daß es Weine sind, die noch auf den Hefen liegen. Verlangen sie die Besteller klar abgezogen, so kommen sie verhält-

hältnißmäßig höher zu stehen, nehmlich wenn es Weine von den obersten Klassen sind, 30 bis 40 Liv. die Queve mehr, die von der zweyten 20 bis 25 Liv. u. s. w.; auch können dann die Weine nicht eher, als im Februar oder März abgeschickt werden. Sie gehen aus den Provinzen, wo sie gezeugt sind, auf den Rhone- und Saoneflüssen weiter, werden hernach zu Lande bis Brüssel u. s. w. transportirt.

Idealrechnung über $\frac{40}{2}$ Stück Wein von saint Christol, zu 44 Ecus das Stück, Liv. 2640

$\frac{20}{2}$ dergl. von Langlade, zu 40 Ecus das Stück, = = =	1200	
	Liv. 3840	

Kosten bey der Expedition:

Mäckelgeld und Unkosten beym Einkauf = = =	Liv. 47	S. 10
Fracht und Zoll auf dem Kanal von Lunel = = = =	79	—
Für die Auffüllung beym Einschiffen =	76	16
Küperlohn, 6 Liv. vom Stück . =	180	—
Magazingebühr, Empfang und an Bord bringen 17 S. pr. Stück =	51	—
Stauerlohn und Trinkgeld 22 S. pr. Last = = = =	12	8
Ausfuhrgefälle = = = =	69	15
Kommissions-Gebühr von 4356 Liv. 9 S., zu 5 Procent = =	217	16
Wechselcourtage und Briefporto =	9	14
	743	19
	Liv. 4583	19

24. Die

24. Die Provence hat vortrefliche Gewächse aller Art, und liefert starke und hitzige, rothe und weiße, wie auch Clairet- und Pailletweine, liebliche Muskateller, Malvasirweine und dergleichen. Die meisten sind aber so feurig, daß sie gewässert werden müssen.

Die vornehmsten und auserlesensten Sorten sind die Weine von la Marque und Gemenos, nahe bey Toulon, die von Barbantane und Caux bey Arles, die von Riez, Roquevaire, Aubagne, Cante-perdrix, Cannes und Marignane, die Muskateller von saint Laurent, Ciotat und Cuers. Sie haben nicht nur einen sehr angenehmen Geschmack, sondern stärken auch den Körper, und geben Entkräfteten und Abgematteten ihre Kräfte wieder. Sie haben den Ruhm, daß sie nicht in den Kopf steigen, und geben, wenn sie sich abgelegen haben, ein überaus angenehmes Getränke, das auf die vornehmsten Tafeln kommen kann.

Es wird alle Winter eine große Menge dieser Weine nach Genua, Livorno, ins Piemontesische u. s. w. ausgeführt. Die Quantität, welche von diesem Produkte in manchen Gegenden der Provinz gewonnen wird, ist so groß, daß ein beträchtlicher Theil zu Branntwein gemacht werden kann. Man nimmt dazu meistens umgeschlagene, stichichte und abgestandene Weine und die Trestern. Doch theilen die letztern dem Liquor keine guten Eigenschaften mit; aber gewinnsichtige Weinbrenner sehen darüber gerne weg.

Saint Maximin und die Gegend geben sehr gute Weine. Die Weinstöcke sind in kiesigem und grobsandigem Boden gepflanzt.

Auch die Weinberge um Pourrieres, Rousset, Galiniere und Puyloubier, Puiricard bey Aix, geben Weine von guter Art.

Montvallon ist ein vortreflicher Wein, wenn er mit Fleiß zubereitet wird. So auch der von saint Chamas, im Fürstenthum Martigues, Riez u. s. w.

Der saint Laurent ist ein vortreflicher Muskateller, der im Kirchsprengel von Riez gewonnen wird.

Unter die besten Provencerweine zählt man die von Crau, Gaude, Mées und Riez. Dieser hier hat lange nicht so viel Feuer und Geist, als die übrigen; aber bey aller Leichtigkeit giebt er doch einen sehr angenehmen Tischtrunk.

Mées läßt sich gut verführen, und veredelt sich, wenn man ihn in gebürgigen Gegenden auflegt, noch sehr. Er wird jenseits der Alpen abgesetzt, und man zieht ihn, z. E. im Piemontesischen allen übrigen Provencerweinen vor.

Im Lande selbst werden diese Weine nach Bacal von 7 Veltes gehandelt.

Zu Marseille, zum Theil in Bordeauxer Fustage, der rothe Bandoler- und Aubagnewein nach Milleroles, Oxhöft u. s. w.

Die Millerole wiegt 140 bis 144 Pfund Marseiller Gewicht.

Man ziehet diese Weine von Toulon, Marseille, Antibes, Aix, Avignon u. s. w.

25. Com-

25. Comtatsche-Weine, sind ihrer Güte wegen weit und breit im Rufe. Die von Chateau neuf-du-Pape oder Calcernier, la Nerthe und saint Patrice, behaupten den ersten Rang unter diesen Gewächsen. Die von Gadagne, Sorgues und Morieres den zweyten. Auch diese hier sind von sehr guter Art. Sie lassen sich zu Wasser und auf der Achse gleich gut verfahren, und verbessern sich durch den Transport noch merklich.

Man exportirt sie von Avignon, wo sie nebst andern folgende Preiße gelten:

Weine, wo das Gebinde schon mit in dem Preiße eingerechnet ist:

Tavel, erster Sorte	=	10 Liv. der Baral von 135 Pfund netto.
Jusclam	= =	9 Liv. 10 Sols.
Laudun	= =	9 —
Condoulet	= =	8 —
Saint Geniez	=	8 —
Roquemaure	=	8 —

Roquemaure, wird um die Stadt desselben Namens im Kirchsprengel von Usez am Rhonefluß gezeugt. Saint Geniez in Rouergue.

Weine, wo das Gebinde besonders bezahlt wird:

Chateau-neuf-du Pape	=	Liv. 10
Gadagne	= = = =	9
Sorgues	= = = = =	8
Clairet von Chateau-renard	= =	6

Regalweine in Flaschen:

De la Nerthe	= =	1 Liv.	= Sous.
Rother von Rochegude		1 —	= —
Weißer ditto	= =	1 —	5 —
Rother Hermitagewein		2 —	10 —
Weißer dergl.	= =	2 —	5 —

Jusclam, ist ein sehr geistreicher Rhonewein. Clairet, ein vortreflicher weißer Wein.

Die Fracht zu Wasser auf dem Rhonefluß nach Lyon beträgt 3 Livers 10 Sous auf 100 Pfund im Gewicht.

Die Häfen von Marseille und Cette sind auch in der Nähe, und die Verschiffung dahin kann leicht geschehen.

26. Corsika: unter den Weinen, welche diese Insel liefert, sind die um Capo-corso die vorzüglichsten, und kommen dem Mallaga ziemlich gleich. Die aus den Kirchspielen von Muriani und Campo-loro, sind gewisser Maaßen noch feiner und besser. Sie werden häufig nach Holland ausgeführt. Die Insel giebt sowohl rothe als weiße, süße und feurige Sorten. Die weißen werden, wenn sie einige Jahre alt sind, wegen ihrer Farbe und ihres Geistes, im Norden zu Verstärkung junger leichter Franzweine gebraucht.

Man handelt sie nach Barili von 2 Some, jede von 108 Pinten.

Zu Marseille nach Oxhöft.

q) Italienische Weine.

Italien liefert vortrefliche Weine, mit denen aber, außer dem Siracuser, den Sardinischen, Neapolitanischen und Toskanischen Weinen kein gar großer Handel nach auswärts getrieben wird.

Im Kirchenstaate hat Orvieto weiße süße Weine, die ihrer Güte wegen in Italien gesucht sind. Montefiascone giebt einen angenehmen Muskateller. Der von frischen Trauben gekelterte ist weiß; den man aber von getrockneten macht, ist röthlich von Farbe. Er wird jetzt stark gesucht, und ist ein gesunder Wein.

Viterbo giebt weißen Wein von ziemlich gutem Geschmack, der in eichenen Gebinden, wie die französischen Muids, verfahren wird.

Velletri, einen süßen weißen Wein, der aber im übrigen nicht lieblich ist.

Um Gensano im Römischen wird viel Wein gezeugt, der sonst nicht schlecht, aber zu dick und zu wenig klar ist, daher er nur in der Gegend Abgang findet.

Bey Lavinia und Ardea wächst vortreflicher Wein, der sich durch den Transport noch sehr verbessert, und hernach dem Mallaga oder Tokayer an die Seite gesetzt werden kann.

Um Albano fallen schöne weiße auch rothe Weine, die Kranken und Gesunden gleich wohl bekommen. Sie befördern die Ausdünstung des Körpers und sind diuretisch, dabey lieblich von Geschmack, und rechte magenstärkende Weine. Auch steigen sie nicht in den Kopf.

Der Romanesco, der bey Montemalo wächst, ist weiß und hat einen angenehmen süßlichen Geschmack.

Peruggio giebt Muskateller, der dem Florentinischen gleicht, und in ganz Italien im Rufe ist.

Das Königreich Neapel liefert den Falerner, der am Bajischen Meerbusen gewonnen wird. Er ist dick, hochroth, ein wenig süß von Geschmack, aber doch hitzig und voller Geist. Man hält ihn für einen der edelsten, gesundesten und besten unter allen italienischen Weinen. Er ist auch schon zu Horazens und Martialszeiten berühmt gewesen.

Chiarello, oder auch Chiarello piccante, ist ein rother neapolitanischer Wein, leichter Art, aber süßlicht und angenehm von Geschmack und Geruch. Er gehört unter die temperirten und gesunden Weine.

Lagrima de Galliti auch Lagrima Christi, behauptet unter den neapolitanischen Weinen den ersten Rang, und wird für einen der delikatesten gehalten. Er wächst am Fuße des Vesuvs; ist von lebhaft rother Farbe, hat einen süßlichen Geschmack und überaus lieblichen Geruch. Man rühmt ihn wegen seiner diuretischen Eigenschaft.

Calabrien liefert den bekannten vortreflichen Muskateller, der bis nach Bordeaux und weiter verfahren wird. Er ist roth von Farbe und lieblich von Geschmack.

Ferner den griechischen Wein, von gelber Farbe, der bey Gerace gewonnen wird.

Ne-

Neapel zeugt auch verschiedene sogenannte griechische Weine, die ihrer Güte wegen im Rufe sind.

Man ziehet die Weine von Bari, Reggio oder Neapel, und handelt diese Waare auf der Stelle nach Barili von 66 Caraffe, die beynah 40 Pariser Pinten ausgeben.

Sicilien zeugt theils feurige Weine, wie die Bordeauxer besten Sorten, theils auch süße Weine, die beyde stark ausgeführt werden. Man rechnet die Ausfuhr auf wenigstens 12,000 Oxhöft.

Unter den erstern sind die gesuchtesten der Faro oder Pharo, hernach die von Ali, Rocamadura, Nisi, Mascali und Milazzo, alle rother Art.

Milazzo giebt einen guten Tischwein, der insonderheit nach Malta geht.

Mascali bauet, neben dem rothen, auch einen vortreflichen weißen Wein, der wegen seines feinen Geschmacks weit und breit gesucht ist. Beyde werden nicht weit von Etna bey Annunziata in großer Menge gebauet.

Pharo fällt in der Gegend, wo der Leuchthurm an der Meerenge befindlich ist. Es ist einer der besten von den sicilianischen Weinen, wenn man die siracuser Likörweine davon ausnimmt.

Hierauf folgen in der Güte die von Ali, Nisi, Rocamatura u. s. w.

Alle müssen, so wie die Bordeauxer Weine, sich erst durch die Schiffahrt veredeln. Auch müssen

sen sie, wie jene, gepeitscht und überzogen werden. Sie sind meistens schwer und haben viel Feuer.

Siracusa giebt zehn bis zwölf Gattungen weißer und rother Weine von vortreflicher Art, die in ganz Europa berühmt sind. Man führt sie über Messina und Livorno aus.

Auch zu Castelamare, Castel Vetrano, Taormina, Melazzo, Avola, Agosta und Siracusa werden viele Weine geladen.

Dieser letztere Ort allein führt jährlich über ein paar tausend Fässer rother und weißer Weine von seinem Gewächse nach Deutschland aus.

Die Gegend am Fuße des Etna, besonders die erhabene Plaine von San Nicolò l'arena, und der Berg bis an den Gipfel oder die hohe Region, sind mit vortreflichen Weinstöcken ganz besetzt. Man gewinnet da Wein in außerordentlicher Menge und von besonderer Güte. Die Kufen und Pressen sind ganz anders, als die gewöhnlichen. Alle sind in Lava ausgehauen. Man schüttet da die Trauben in große Wannen, die 15 bis 18 Fuß im Viereck messen, und $3\frac{1}{2}$ bis 4 Fuß hoch sind, keltert die Trauben sowohl mit den Füssen, als auch mit dazu schicklichen Werkzeugen. Der ausgedrückte Saft fließt in eine noch höhere Kufe, und wenn die Trauben ganz zerquetscht, und zum Theil die Kämme von den Beeren abgesondert worden sind, wirft man die letzteren und das Mark, die Häute oder Trestern von den Beeren in den Saft, um diesem mehr Dicke und Stärke zu geben. So läßt man nun alles zusammen 24 Stunden lang gähren.

Her=

Hernach ziehet man den Wein in andere Kufen über, die auch aus Stein gehauen sind; das Mark wirft man unter die Presse, die nahe dabey steht, und woraus der Saft in die nehmliche Kufe rinnt, worein das zuerst gezogene verwahret worden. Von dort läßt man den Most in die Keller bringen; hier stehen ungeheure Lagerfässer, die nie von der Stelle gerückt werden, in diesen muß der Weinmost aufs neue 14 Tage oder 3 Wochen lang aufbrausen.

Man füllet ohne Unterbrechung die erstere Kufe wieder voll, hernach die zweyte, und so nach einander pflegt man die stärksten Lesen in der Geschwindigkeit und ohne viele Umstände zu vollbringen.

Die Weinlese geschiehet hier zu Ende des Octobers, und zuweilen gar erst mit Anfang Novembers.

Die Insel Lipari liefert zur Ausfuhr guten weißen auch rothen Malvasir.

Sicilien handelt seine Weine nach Salma von 80 bis 85 Pariser Butellien.

Vom Siracuser kostet die Salma 3 bis 4 Oncie.

Die Salma wird in 8 Quartari, und der Quartar in 12 Quartuccj eingetheilt.

Die Salma von Lipari giebt beynahe 90 Pariser Pinten.

Die Weine, welche Sardinien hervorbringt, sind in der Art mehr den spanischen, als den französischen Weinen ähnlich. Sie übertreffen diese

 hier,

hier, und auch die italienischen, an Stärke und Feuer.

Es giebt weiße und auch rothe. Die besten sind die, welche um Algheri, Cagliari und am Cap de Lugodori wachsen.

Unter den stärksten sind die Malvasirsorten von Bosa und Cagliari; die Muskateller von Sorso, der Vernaccia von Cagliari und Oristagno.

Um Olliastra und Algheri fallen schöne rothe Weine, und um Sassari gute leichte Tischweine.

Der Ausländer ziehet sie von Livorno und Nizza.

Der Rubbo zu Nizza hält an räumlichen Innhalt 426 französische Kubikzoll.

Der Livorner Baril 2118 französische Kubikzoll.

	Fiaschi,	Boccali,	Mezzette,	Quartuccj.
1 Baril Weinmaas hat	20	40	80	160
1 Fiasco,		2	4	8
1 Boccal,			2	4
1 Mezzetta,				2

31 Livorner Fiaschi halten 18 Stübchen zu Hamburg.

Im Piemontesischen bauet Quérasque viel Wein. Das Gewächse hält sich aber nicht über ein Jahr, und bekommt hernach den Stich. Daher wird noch viel Wein aus Provence hier eingeführt.

Das Piemonteser Gewächse ist roth von Farbe, und süß von Geschmack. Das beste fällt bey Montmelian.

Das

Das Venezianische giebt verschiedene gute Sorten Weine: z. E. das Gebiet von Vicenza, einen leichten und gesunden Wein, den sogar die Podagristen ohne Beschwerde trinken können; Verona den Vinacciolo: Brescia den Vin santo, einen schönen süßen, goldgelben Wein, der stark ausgeführt wird. Er muß sich aber ein paar Jahre abgelegen haben, ehe er von gehöriger Güte ist.

Seine Inseln liefern sehr gute Weine, unter andern Corfu vortreflichen Muskateller; Lesina, Bua, Brazza, schöne süße Weine, und noch mehr Trau, Almissa u. s. w. in Dalmazien. Der von Castelli und Almissa hat einen lieblichen Geschmack wie Muskateller, und das Gebiet von Trau zeugt allein jährlich auf 50,000 Fässer Wein.

Im Genuesischen sind die vornehmsten Sorten des dasigen Weingewächses der Vernaccio, welcher auf dem Gebirge desselben Namens gebauet wird, und auch außer Italien berühmt ist; im Osten des Landes zeugt man den Moscatello di levante, einen angenehmen weißen auch rothen Wein, der stark ausgeführt wird.

Die Weine, welche Toskana bauet, haben viel Annehmlichkeit und einen recht feinen Geschmack.

Verdea, ist ein weißgrünlichter Wein, den man sehr schätzt. Er wird um Florenz gebauet.

Den Artimo, und die, welche auf den Hügeln um Carmignano fallen, zählt man mit unter die vorzüglichsten Gewächse.

Castello, und die Gegend umher, giebt einen schmackhaften weißen Muskateller.

Bey Stiano, Ronta und Monte pulciano gewinnet man vortrefliche rothe Muskateller, unter welchen besonders der letztere in ganz Europa berühmt ist.

Gemignano zeugt den Vernaccia, der ursprünglich von griechischen Stöcken abstammt, und in und außer Italien gesucht wird.

Der sogenannte Chianti, ist ein feiner und angenehmer Muskateller, der im Vicariato die Radda gebauet wird. Der Wein ist bleichgelb von Farbe, und außerordentlich lieblich von Geschmack. Die besten Sorten von diesem Gewächse findet man bey Cachiano und Brolio.

Um Camugliano und Camojano wächst schöner Wein, der sehr gesucht ist, sich lange hält, und stark verführt wird.

Leatico ist ein sehr delikater Muskateller, der um Settignano und Rovezzano im Florentinischen gezeugt wird.

Lampeggi liefert einen schönen und angenehmen rothen Wein.

Livorno ist der Ort, woher man diese Weine zieht; nach Beschaffenheit der Umstände auch Genua und Ragusa.

r) Spanische Weine.

Unter spanische Weine rechnet man nicht nur die, welche im Königreich Spanien selbst gewonnen werden, sondern auch die, aus seinen Besitzungen und Kolonien.

Die

Die berühmtesten erhält die Handlung aus

1. Neucastilien, besonders aus la Mancha, z. E. den Val de pennas, einen rothen, dem Burgunder ähnlichen Wein, und den Ciudad real.

Fancarral, ist ein leichter rother Wein, der ohnweit der Hauptstadt Spaniens gebauet wird; und Ribadavia, ein angenehmer weißer Wein aus dem Gebiet von Rioja. Diese Weine lassen sich jedoch nicht gut verfahren, und dauren nicht.

2. Granada liefert vortrefliche fette, dicke und starke Weine. Der bekannte Mallaga wächst um die Stadt auf mehr als tausend Weinbergen. Eine Art ist roth, die andere weiß.

Den Pedro Ximenes, aus der Gegend von Guadalcazar, hält man für die beste Gattung des weißen Gewächses. Der Mallaga, welcher nach Deutschland gehet, wird erst ausgeführt, wenn er 3 Jahr alt ist; wenigstens hat er dann seine Probe ausgehalten, und kann hernach wohl hundert Jahre liegen, ohne daß er verdirbt. Die Engländer ziehen den jüngern Bergwein, den sie Mountain nennen, weil er angenehmer von Geschmack und weißer von Farbe, als der von den niedrigern Bergen ist.

Der Mallaga ist auch kränklichen und schwächlichen Leuten ein heilsames Stärkmittel.

Mallaga führt von seinen Weinen jährlich 20 bis 25,000 Bottas von 30 Arrobas aus.

Ein leichterer Wein, wächst hier nicht weit von der See in den Thälern, und heißt Marvella.

Ein

Ein Bott giebt 12 Anker oder 400 Quart Berliner Maas aus.

Idealrechnung über 5 Pipen Ximeneswein, die zu Mallaga eingekauft, und für Rechnung der Korrespondenten versandt worden:

5 Pipen zu 38 Pesos = =	Reales 2850	
Unkosten hierauf:		
Kurtage ½ Procent = =	Reales 14	M. 9
Kommerziengebühr à 3 Reales = =	15	—
Staugeld à 6 Reales pr. Last von 5 Pipen = = = =	6	—
	35	9
-	Real. 3885	M. 9
Provision zu 2% =	57	24
	Real. 2932	M. 33

3. In Sevilla wird der köstliche Xereswein gewonnen. Er ist weiß und von zweyerley Art. Die erste und beste ist süß, und führt den Namen Pajarete; die andere ist bitter von Geschmack, mehr magendstärkend, und heißt Vin secco. Hiervon sollen jährlich gegen 20,000 Fässer ausgeführt werden. Der Cheres oder Xereser, wächst besonders um Xeres de la Frontera in Westandalusien.

Bey dem Flecken Rota wächst der Tinto de Rota, ein vortreflicher dicker rother Wein, der in Deutschland bekannt ist. Es ist ein sehr gedeckter, angenehm süßer Wein, voller Feuer, der mit unter die Desertweine gezählt wird. Er ist schon auf der Stelle kostbar, in dem die Arroba selten unter

3 bis 4 Pesos gilt. Es giebt aber noch mehrere Tintosorten in Spanien; z. E. den Tinto de Alicante, den Tinto de las Montanas in Katalonien u. s. w.

Bey Cadix und san Lucar wächst ebenfalls sehr guter Wein, der dem Pajarete ziemlich gleich kömmt. Es giebt weißen und rothen. Der erstere ist besser und theurer, als der andere.

Idealrechnung über ein Boot weißen Wein von san Lucar de Barrameda, das in der Bay von Cadix verladen worden:

Kostet im Einkauf -	Reales de P^{ta}	320	
Unkosten bey der Expedition:			
Für das Gebinde samt den eisernen Reifen - -	Real. de Vell.	150	M.
Ausfuhrgefälle, (diese verstehen sich nur, wenn die Waare mit fremden Schiffen verladen wird; im anderm Falle finden sie nicht Statt) - - -		150	—
Unkosten von san Lucar bis Cadix -		49	—
	Real. de Vell.	349	—
		185	14
	Provision	8	—
	Real. de P^{ta}	513	14

Beym rothen Weine sind dieselben Unkosten, aber er kostet nur etwa die Hälfte so viel als jener.

4. Murcia bauet bey Villatobas schönen Wein, und führt davon jährlich einige tausend Fässer aus.

5. Va-

5. Valencia, den bekannten süßen Alicantenwein, weißer und rother Art. Der erstere ist nicht so gut als der andere, oder Tinto de Alicante; dieser geht stark nach England.

Bernicarlo, ist ein dicker, gedeckter Wein; der häufig über Cette und auf dem Kanal von Languedok nach Bordeaux geht, und da zum Verschneiden der leichten Franzweine gebraucht wird.

Auch bey Gandia und Villa-torcas wachsen gute, obschon geringere Weine.

Idealrechnung über 10 Pipen Tinto de Alicante, zu 30 Pesos; die Tonne von 2 Pipen, macht . . . Pesos 150

Unkosten darauf:

Für die leeren Gebinde, und an jedem 4 eiserne Bänder = =	Pesos	62	M.	S.
Die Pipen mit Wasser anzufüllen, und wieder ledig zu machen =	=	1	10	—
Einfuhrlicent zu 5 Sueldos pr. Tonne	=	1	5	—
Vom Lande hereinzubringen, zu 1 Pes.	=	=	—	—
Die Pipen vollzufüllen, à 12 Denier pr. Pipe = = =	=	—	10	—
Dem Küper fürs Verblechen, à 4 Reales pr. Pipe = = =	=	4	—	—
An die Wasserseite, und von da an Bord zu schaffen = =	=	3	2	—
Certificat, daß die Waare verschifft worden = = =	=	—	10	—
Königliche Gefälle zu 765 M. pr. Pipe, machen zu 510 M. pr. Peso =	=	15	—	—
Alcavala, ein Drittheil = =	=	5	—	—
Admiralitäts-Gebühren, zu 2 Reales 15 Sous pr. Pipe = =	=	2	12	6
Ausfuhrgefälle im Lande =	=	2	—	—
Die Pipen zu visiren, à 2 Reales	=	2	—	—
Kommerzien-Gebühren, Aufziehen, Everführen, 2 Reales 8 Sous pr. Pipe = = = =	=	2	6	8
Provision, Mäckelgeld und Magazinkosten, à 2 Pesos = =	=	20	—	—
		126	16	2
	Pesos	276	16	2

Der-

Dergleichen über 100 Pipen rothen Alicantenwein, welche enthalten 5000 Cantaras zu 7 Reales, machen = = Pesos 3500 —

Unkosten darauf:

Für die 100 Pipen und Spesen bis an Bord = =	Pesos 937	M. 10
Provision 2 Pesos für die Pipe =	200	—
	1137	10
	Pesos 4637	10

6. Aragonien hat nur rothe schwere Weine. Die besten wachsen bey Huescar, Saragossa, Carinena; sie führen den Namen Garnaches, und der Hospitalwein wird unter diesem am meisten geschätzt.

7. In Catalonien werden vorzüglich schöne Weine gebauet. Der Malvasir ist aus Griechenland hieher verpflanzt worden, und ist weiß von Farbe.

Der Garnacha aus dieser Provinz ist ein süßer, rother, sehr guter Wein.

Tinto de las Montanas ebenso.

Vals, ein süßer, aber leichter Wein; so auch der Xarelo und Maccabeo.

Mataro, ein etwas herber, rother Wein, beynahe wie der Portwein, wofür er auch zuweilen in England verkauft wird.

Ribas, ebenfalls ein guter rother Wein.

Sitges, ein vortreflicher weißer Wein, der allen andern Gewächsen in diesem Lande vorgezogen wird.

Weil

Weil Catalonien die geringern Weine alle zu Branntwein abziehet, so werden überhaupt nicht viel über 20,000 Pipen Wein ausgeführt.

Idealrechnung über 7 Pipen catalonischen Wein, von welchen 6 Pipen rothen Wein und 1 weißer dito zu Salou eingekauft, und zu Barzellona verladen worden:

Die 6 Pipen enthalten:			
22 Cargas, 9½ Cortas oder Cortanas, zu 6 Libras 10 S.	Lib. 146	S. 13	D.
1 Carga, 8 Cortas Branntwein, zu 15 Libras	22	10	—
3 Cortas zum Auffüllen, zu 6 Libras 10 S.	1	4	4
24 Cargas 4½ Cortanas.			
1 Pipe weißen Wein, enthaltend:			
4 Cargas und ½ Cortana zu 9 Lib.	36	5	8
Für alle 7 Gebinde, jedes mit 2 eisernen zu 9 Lib. 12 S.	67	4	—
	Lib. 273	17	—
Unkosten bey der Absendung:			
Ausfuhrgefälle von rothen Weinen, zu 10 Real. von der Pipe, und 16 Lib. vom weißen	Libras 7	S. 12	D.
Stadtzoll, zu 1½ Real. pr. Pipe, und Magazinage à ½ Real.	1	8	—
Zuschlagen und Reifen anlegen zu 5 R., und kleine Kosten 8 Sous	3	18	—
Fracht von den 7 Pipen, von Reuss bis Salou, 6 Lib. 6 S., und da die Waare am Bord zu schaffen, 2 Lib. 1 S.	8	7	—
Provision dem Kommissionair zu Reuss, von Lib. 295 zu 2 Procent	5	18	—
Provision zu Barzellona von 300 Lib., zu 2 %	6	—	—
	33	3	—
In Catalonischer Währung	Libras 307	—	—

Bar-

Barzellonerwein wird, weil er trocken und feurig ist, im Norden zum Verschneiden der leichten und unreifen Franzweine gebraucht.

8. Mallorca führt weiße Weine aus.

9. In Navarra fällt der berühmte Peralta, oder sogenannte spanische Sect, ein starker weißer Wein.

Um Tudela wird ein geringerer gewonnen, der aber doch dem mitteln Burgunder gleicht.

Aehnliche Sorten wachsen auch bey Tafalla, Villafranca und Punta de la Reyna.

Die neuen spanischen Weine werden im Februar verschifft.

Alle Weine von spanischem Gewächse haben eine eigenthümliche Süßigkeit bey vielem Feuer. Die Trauben werden nicht gekältert, wie anderwärts, sondern nach altem Gebrauch mit Füßen ausgetreten. Auch ihre Zubereitungsweise weicht sehr von der in andern Weinländern ab: z. E. man läßt da den Rebensaft, sobald man ihn ausgetreten hat, über gelindem Feuer kochen, hernach füllt man ihn in die Gebinde, und läßt ihn gähren; aber weil derselbe durchs Feuer einen beträchtlichen Theil von seinem Phlegma verloren hat, und dieß die Salze hindert, daß sie sich gehörig durch Hülfe der Gährung entwickeln, und genau genung die schwefelichten Theile trennen könnten, so geschiehet es gemeiniglich, daß der Schwefel nur halb verdünnet, sich um die Salzspitzen wickelt, und ihnen die Freyheit benimmt, die Zunge sanft zu kitzeln, welches auch die Ursache ist, warum diese Sorten Weine so dick wie Syrob sind, und einen sehr süßen Geschmack haben. Aus eben diesem Grunde darf man

man sie nur sehr mäßig und in kleinem Maaße genießen, etwa dann, wenn der Magen sich nicht wohl befindet, und man ihn mit den gewöhnlichen Weinen nicht zu recht bringen kann.

10. Die Canarischen Inseln liefern vortrefliche Sorten starker, lieblicher und süßer Sektweine, in außerordentlicher Menge.

Für Europa ist insonderheit der auf der Insel Teneriffa zubereitete Wein wichtig.

Die Insel liefert jährlich im Durchschnitt 30,000 Pipen Wein, von welchen 10,000 sogenannten Malvasir; und die übrigen einen minder süßen Wein oder Sekt enthalten.

Der erstere ist ein gekochter Wein, und aus Muskatellertrauben zubereitet. Beyde halten sich lange Jahre.

Die Insel Canaria giebt den Canariensekt, und Palma den Palmsekt. Von diesem Gewächse schätzt man den Wein aus der Gegend von Brenia am höchsten. Vom Palmsekt werden jährlich gegen 12,000 Pipen ausgeführt.

Die Malvasirweine gelten auf der Stelle 50 bis 60 Pesos; die Sekte 25 bis 30 Pesos frey an Bord geliefert. Ein großer Theil von diesen Weinen geht nach Amerika, ein anderer nach Spanien, und einen dritten holen die Engländer und Holländer ab.

Das Faß Canariensekt von 2 Pipen hält in Amsterdam 24 bis 25 Steckan.

Man ziehet den Artikel von Cadix, Amsterdam und Hamburg.

s) Portugiesische Weine.

Portugal liefert verschiedene Sorten Weine zum Handel, die ohngefähr den Spanischen ähnlich sind.

Der von Oporto ist ein rother Wein, der in den Provinzen Minho und Beira gewonnen, und besonders nach England und Irland ausgeführt wird. Hiervon gehet auch sehr viel nach Brasilien, und 18 bis 20,000 Pipen in die Fremde.

Dieser Handlungszweig wird seit 1756. von der Weinhandlungs-Kompagnie zu Oporto als ein Monopol betrieben. Doch ist von dem Privilegio ein Bezirk Weinberge ausgenommen, der 20 bis 30,000 Pipen ausgeben mag. Diesen Wein hier dürfen die Privatleute kaufen.

Außerdem führt auch Faro guten weißen Wein in Menge aus, und Setubal Muskateller.

Portowein ist in Pipen, deren 2 eine Tonne geben.

1 Pipe hat 26 Almudas, 52 Alqueires, 312 Canadas oder 1248 Quartilhos.

Sie enthält beyläufig 122 hamburger Stübchen.

Die ordinairen weißen und rothen Portoweine gelten im Lande 25,000 bis 40,000 Rées; die besten 40 bis 60 Mille rées.

Madeirawein, wächst auf der Insel gleichen Namens, die eine von den canarischen Inseln ist, und der Krone Portugal gehört. Der beste Wein, der auf Madera wächst, und Madeira Malmsey in England heißt, kömmt von den Stöcken, die der Infant von Portugal, D. Heinrich, aus Candia dahin hat versetzen lassen. Dieser hat einen überaus lieblichen und angenehmen Malvasirgeschmack.

Die Trauben von den Stöcken sind wohl zwey Fuß lang und eben so dick.

Tri-Madeira, ist trocken und feurig.

30,000 Pipen, jede von 110 englischen Gallons, werden jährlich gewonnen, und davon 12 bis 13,000 Pipen ausgeführt; das übrige wird theils zu Eßig, theils zu Branntwein gemacht, und nach Brasilien geschickt, oder auf der Insel verbraucht.

Diese Weine werden entweder gerade von der Insel oder von Lissabon, Amsterdam und Hamburg gezogen. Man hat übrigens die Erfahrung, daß der Madeirawein nicht so gut im ersten Jahr ist, als im dritten, welches die rechte Zeit zu seiner Reife zu seyn pflegt.

t) Türkische, Griechische, Krimmische und andere fremde Weine.

1) Cyprische Weine: die besten auf der Insel Cypern werden Kommenderieweine genannt.

Commanderia ist ein Theil der Insel zwischen Limassol, Paso und dem Berg Olymp oder Throdos, der ehedem den Johanniterordensrittern gehört hat. Die Lese wird im August und September gehalten. Die Trauben sind roth von Farbe, und die Stöcke nur klein und niedrig. Wenn der Wein gekeltert worden ist, (seine Farbe ist wie des Muskatellers von Chianti im Toskanischen) so schüttet man ihn in große irdene Gefäße, von welchen jedes 15 bis 20 florentinische Barili oder 160 bis 200 hamburger Stübchen fassen kann. Diese werden bis an die Hälfte in die Erde eingegraben;

die andere läßt man darüber hervorragen. Von innen sind die Gefäße wohl verpicht, damit der Wein nicht auslecken kann, und von diesem haben fast alle cyprische Weine einen Pechgeruch. Wenn der Wein ein Jahr so gelegen hat, fängt er nach und nach an seine rothe Farbe zu verlieren, und nimmt eine die ins Gelbe fällt, an; je älter er auch wird, je lichter pflegt seine Farbe zu werden, und wenn er 8 oder 10 Jahr gelagert hat, kömmt er im Aussehn dem Florentinischen Muskateller ziemlich gleich. Durch diese Scheidung der färbenden Theile, setzt sich auf dem Boden des Gefäßes ein dicker Satz, den man die Mutter nennt, und dieser wird nie heraus genommen, so lang nur Wein im Gefäße bleibt, denn dieser Satz trägt sehr viel zur Vollkommenheit der Sache bey. Nur wenn man den Wein überfüllt, dann wird dieses Lager ausgeschöpft.

Der Einkauf geschiehet auf dem Lande. Man handelt die Waare bey Esels- oder Pferdelasten, von welchen jede 16 Guze, und eine von diesen letztern wieder 5 florentinische Fiaschi oder Flaschen enthält.

Wenn der Wein gekauft ist, dann füllet man ihn samt dem Lager in reine Gebinde über, und wenn er lange liegen und sich immer mehr und mehr veredeln soll, muß man ihn alle Jahre überfüllen. Die Gebinde kann man ganz oder auch nur halb voll halten; es schadet so wenig das eine wie das andere dem Weine nicht. Am besten aber ist es, wenn man selbst in den vollen Fässern eine halbe Hand hoch Raum läßt.

Wenn man die Weine von den Landleuten einkauft, ehe das Jahr abgelaufen, wo die Weinlese geschehen ist, sind die Verkäufer gehalten, den Wein in vollkommnem Stande zu erhalten; er mag nun bey ihnen in Verwahrung bleiben, oder ihn der Käufer zu sich nehmen, und zwar läuft ihre Verbindlichkeit bis zum 15ten August des nächsten Jahres, nach alten Styl gerechnet, welcher eilf Tage später als nach unserm Kalender fällt. An diesem Tage kommen die Leute, und sehen nach der Waare; ist sie etwa verdorben, so muß solche der Verkäufer wieder zurücknehmen; ist sie aber in gehörigem Zustande, so bleibt sie für Rechnung des Käufers, sie mag nun hernach verderben oder sich halten.

Die Insel bringt jährlich 40,000 Guze Wein hervor. Er heißt zwar insgesammt Kommenderiewein, weil man in diesem Gebiet den besten gewinnet; allein es wird da doch kaum der 4te Theil gezeugt; die übrigen drey Viertheile liefern verschiedene andere Gegenden auf der Insel.

Den stärksten Handel mit cyprischem Weine treiben die Venezianer. In Venedig selbst wird dessen viel verbraucht, denn es ist der gewöhnliche Wein, der in den Kaffeehäusern verschenkt wird. Allein die hier gangbare Sorte ist nicht die beste. Die Venezianer kaufen nur solche Weine, die nicht über 18 Monat alt sind, und solche gelten im Lande nur den dritten Theil soviel als die andern. Die ältesten und besten cyprischen Weine werden nach Frankreich, Holland und Toskana ausgeführt. Diese gelten $2\frac{1}{2}$ bis 3 Piaster die Guza.

Man

Man verschickt solche in Gebinden von 70 Guze. Die Tarifkosten und Abgaben betragen $10\frac{1}{4}$ Piaster vom Gebinde.

Die ältesten Sorten, die man zum Handel bringt, sind nicht über 8 bis 10 Jahr alt, und es ist falsch, daß man auf der Insel 100jährige Weine findet, wie einige in Europa meynen.

Die Insel bringt auch sogenannte Regalweine hervor; diese sind 20 bis einige zwanzig Jahr alt, wenn man davon Gebrauch macht. Diese aber kommen nur selten in Handel.

Auch liefert Cypern ordinaire Tischweine, die dem Provencer gleichen. Von diesen fallen die besten um Omodos, Zopi, Pelandros, Limnari, Eftagonia, Tremitugia und Chibaiani. Der neue Wein von dieser Art ist ebenfalls hoch von Farbe, wird aber auch immer lichtgelber, je länger er liegt. Dann verliert er seinen erstern Geschmack, und nähert sich dem Kommenderieweine. Diese Sorte wird stark nach Spanien verfahren.

Muskateller liefert Cypern nicht über 5000 Guze. Der Preiß ist derselbe, wie der beym Kommenderiewein. Auch die Spesen sind einerley. Der ganze Unterschied zwischen beyden besteht darinne, daß der Muskat, wenn er ein Jahr alt ist, so klar wie Florentinischer Moscadello aussieht, aber je länger er über diese Zeit liegt, je höhere Farbe bekömmt er. Wenn er recht alt ist, hat er eine feine Farbe, wie Oeil-de-perdrix, wird süß und dick, daher auch manche den jüngern vorziehen.

2. Scio oder Chio: die Griechen in der alten Zeit gaben, in Ansehung der Weinzubereitung, kei-

nem andern Volke auf dem Erdboden etwas nach. Ihr Wein von Chios ist von jeher in großem Rufe gewesen. Theopomp versichert, daß Oenepion, ein Sohn des Bachus, den Bewohnern der Insel den Weinbau gelehrt, und daß man hier zu allererst den belobten Rosenwein getrunken habe. Strabo, Virgil, Horaz, Plinius und Varro erhoben dieß Getränke aufs höchste, und nennen es einen wahrhaften Nektar oder Göttertrank. Die Weine von Chio, sagt Athenaeus, befördern die Verdauung, nähren und bringen im Körper die heilsamsten Wirkungen herfür: man kann sich nichts lieblichers auf der Welt denken. Die aus dem Bezirk von Arious wurden für die geistreichsten Weine gehalten. Es gab ihrer dreyerley Sorten. Die erstere hatte noch immer ein wenig von dem herben Wesen an sich, das sich hernach verwandelt, und dem Weine die Eigenschaft giebt, daß er nach dem Stocke schmeckt. Die andere war etwas süßlich, und beförderte außerordentlich die Verdauung: endlich die dritte, hielt das Mittel zwischen den beyden vorigen.

Die Art und Weise, wie die heutigen Scioten ihren Wein bauen, kann uns noch zeigen, welche Handgriffe ihre Vorfahren hierbey gebrauchten. Das heutige Scio treibt noch bis auf diesen Tag einen ausgebreiteten Handel mit diesem Produkte durch ganz Griechenland, die Levante und Italien.

Man schneidet da die Trauben im Monat August, und läßt sie hernach 8 Tage lang in der Sonne trocknen. Ein jeder Weinbauer hat einen Behälter von verhältnißmäßiger Größe, der viereckicht,

von

von Mauersteinen zusammengesetzt, und mit Kütt recht dicht ausgefüttert, aber oben offen ist, in diesem tritt man die Trauben gehörig aus. In dem Maaße, wie der Most durch die Rinne in eine untergesetzte Wanne abrinnt, füllet man ihn in lederne Schläuche, und bringt die Waare ohne weitere Zurichtung in die Stadt zu Verkauf. Da füllet man den Wein aus den Schläuchen in hölzerne Gefäße oder große irdene Krüge, und gräbt sie bis an den Hals in die Erde ein. Da gährt nun dieser neue Wein auch ohne die Trestern; man wirft nach Verhältniß des Gefäßes 3 oder 4 Hände voll Kalk hinein, auch an manchen Orten setzt man den 4ten Theil süßes oder gesalzenes Wasser noch hinzu. Wenn der Wein hinlänglich auf den Kufen gelegen hat, verschmiert man die Oeffnungen der Gefäße mit Gipsmörtel.

Wenn man hier den besten Wein oder Malvasir und Muskateller verfertigen will, mischt man unter die schwarzen Trauben eine Gattung blanker Beeren, welche wie Pfirschenkerne aussehen. Aber zum Nektar, der noch jetzt unter diesem Namen auf der Insel gangbar ist, nimmt man eine andere Sorte Trauben, von welchen der Saft etwas zusammenziehendes hat.

Die Weinberge auf Chio, die man für die vorzüglichsten hält, sind die zu Mesta, wo schon die Alten ihren köstlichen Nektar zubereitet haben. Diese werden noch heutzutage mit äußerster Sorgfalt gewartet und unterhalten. Indessen hat doch der heutige Nektar auf der Stelle einen gewissen herben Geschmack, der den Fremden nicht behagen will; aber

aber, wenn er sich entweder abgelegen hat, oder eine Seereise gethan hat, dann verliert er die Herbigkeit ganz, und wird lieblich von Geschmack.

3. Candia, Samos, Tenedos, Corfu, Metelin und mehrere Inseln Griechenlands, liefern rothen und weißen Malvasir und Muskateller in Menge, insonderheit nach Italien, dem österreichischen Küstenlande u. s. w. Der von Stanchio ist süß und angenehm, hat auch einen feinen Geruch. Der von Candia giebt dem cyprischen nichts nach, ist aber lieblicher von Geschmack.

4. Syrien giebt dreyerley Weine zum Handel; nehmlich rothe, weiße und gelbe. Die weißen sind die seltensten und kostbarsten; diese sind sehr bitter von Geschmack. Die beyden andern sind zuckersüß. Sie werden zum Theil gekocht, und gleichen dem Provencerweine dieser Art. Diese Gattung ist dem Magen nicht dienlich. Die Ungekochten rothen sind besser, und gleichen dem besten Bordeauxer.

Der gelbe Wein ist bey den französischen Kaufleuten unter dem Namen Vin d'or bekannt, er verdient diesen Namen durch die schöne Topasenfarbe.

Der vorzüglichste wird auf den Weinbergen um Zouq, oder um das Dorf Masbech nahe bey Antoura gewonnen. Dieser ist nicht gekocht, aber doch zuckersüß.

Man merke, daß auf der Seereise die gekochten Weine zum zweytenmal fermentiren, und die Gebinde auseinander stoßen, daher alle Vorsicht dabey erfordert wird.

Die Weinlese wird hier im September gehalten.

5. Judaea, besonders Habroun oder El-kalil, bauet weißen Wein, der zwar wohl schmeckt, aber in den Kopf steigt.

6. Türkische Weine: die von Triboli in der Provinz Trapezunt, Mizevria in Rumelien, und aus mehreren andern Gegenden am schwarzen Mee-

re,

re, sind roth, und gleichen den ordinairen Franzweinen.

In Bulgarien und Dobroge wird eine ausserordentliche Menge rother Weine gezeugt, die aber nur von mittelmäßiger Güte sind. Man ziehet solche von Tultscha, Hakschia, Dajakewi, Matschin, Misevria und Deli-Orman.

Es werden davon jährlich einige tausend Wagen voll nach Rußland und Polen verfahren. Man handelt sie nach Kantar.

Der Wein von Kara-Agadje in Natolien ist roth und von guter Art. Von diesem werden jährlich viele tausend Oken nach den Gegenden am schwarzen Meere ausgeführt.

7. Krimmische Weine, sind von vortreflicher Art, und werden häufig ausgeführt. Sie sind alle weiß, leichter Art, und gehen gut durch die Blase. Blos der aus dem Gebiet von Soudag ist stark, und gleicht dem Likörweinen.

Die Bezirke, welche den besten Wein in diesem Lande geben, sind die von Belbek, Soudag, Katchi und Elma. Die Ukraynischen und Zaporogischen Kosaken holen davon jährlich gegen 100,000 Oken, jede von 3 Pfund im Gewicht, ab. Der Wein wird übrigens ohne alle Kunst gemacht. Man keltert nehmlich die Trauben, und gießt den Saft gleich in Fässer, ohne ihn erst in der Kufe eine Weile auf den Trestern liegen zu lassen, sondern er muß sich in dem Fasse selbst abliegen. Man macht hier zu Lande keinen rothen Wein, obschon es nicht an schwarzen Beeren fehlt, weil man den Wein nicht mit der Haut der Beere in der Kufe liegen läßt.

Unter allen verträgt der aus Soudag nur die Schiffahrt.

u) Afrikanische Weine.

Obgleich die barbarischen Staaten und noch einige Länder auch Weinbau haben, so wollen wir doch

doch nur des Capweins erwehnen, weil jene nicht auf unsre Märkte gebracht werden.

Dieser ist nebst dem ächten Tokayer der theuerste unter allen Weinen. Er wird am Vorgebürge der guten Hofnung gewonnen, und von der holländischen Kompagnie zu den Auktionen gebracht. Die ganze Quantität, die jährlich nach Europa kommt, steigt nicht über 60 Ahm, öfters nur die Hälfte.

Der Wein ist von Reben aus Schiras in Persien, aus der Gegend am Rheine, aus Quercy und von der Insel Madeira, die man hieher verpflanzt hat. Er ist von vortreflicher Güte, obgleich nur die geringern Sorten nach Europa kommen.

Die Preiße verhalten sich wie hier nachfolgt:

Weißer Capwein von Constancia, die Ahm	400 bis 600 Fl.
Rother Dito	600 - 1000 —
Rother Steinwein vom Cap, das Gebinde	330 - 600 —
Weißer Dito . . .	100 - 150 —
Rother Pontac vom Cap, das Gebinde	350 - 400 —
Weißer Madeira, vom Cap .	135 - 200 —
Rother dergl.	200 - 300 —

Die Auktionen werden allein bey der Kammer von Zeeland und zu Amsterdam gehalten.

Die Amsterdammer Ahm hält 7705 französische Kubikzoll, und hat folgende Eintheilung:

Ahm o. Aam,	Anker,	Stekan,	Veltes o. Viert.,	Stoopen,	Mingels,	Pint.
1	4	8	21	64	128	256
	1	2	$5\frac{1}{4}$	16	32	64
		1	$2\frac{5}{8}$	8	16	32
			1	$3\frac{1}{21}$	$6\frac{2}{21}$	$12\frac{4}{21}$
				1	2	4
					1	2

18 Amsterdammer Anker vergleichen sich mit 19 hamburger Ankern.

Tabelle,

die den räumlichen Innhalt der Wein-, Branntwein- und Essigmaaße aller inn- und ausländischen Oerter und Länder nach französischen Kubikzollen anzeigt:

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Alicante - - -	Cantare	540
Altona - -	Tonneau von 32 Stübchen.	5844
Amsterdam - -	Aam	7705
	Anker	1926
	Stekan	963
	Viertel	367
	Stoopen	120
	Mingels	60
	Pinten	30
Ancona, im Kirchenstaate	Boccali	72
Anjou - - -	Pipe	20428
Antwerpen - -	Stoopen	160
Appulien, (Puglia, im Königreich Neapel -	Salma	7762
	Stajo	777
Avignon - -	Baral	2524½
Augsburg - -	Eymer	2991
Nach andern -	— —	3546½
	das Visirmaas	465½
Barcellona - -	Carga	5505
Nach Ricard -	— —	5490
- Krusen -	Cortana	344
Bari, im Neapolitanischen	Salma	8340
Basel - - -	Ohm	2522
	Alte Pott	79
	Neue Pott	63
Bautzen, s. Dresden		
Bayonne - -	Veltes	374

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Berlin - - -	Quart	58
Bern - - -	Maaß	$84\frac{2}{9}$
	Eymer	2106
Blois - - -	Queve	20428
	Quartaux	5107
Bologna - -	Corbe	3720
	Boccali	62
Botzen, in Tirol -	Eymer oder Yen	2240
Bordeaux, grosse Jauge	Bariques	12000
	Veltes	375
	Pots	109
- - petite Jauge	Bariques	10815
Bourgogne, und zwar Bourgogne haute	Queves	22812
	Feuillettes	5703
- - Bourgogne basse	Muids	14186
	Feuillettes	7093
Braunschweig -	Stübchen	185
	Quartier	$46\frac{1}{4}$
Bremen - -	Stübchen	160
	Mengel	10
Breslau - -	Eymer	2800
	Quart	35
Cadix - - -	Arroba mayor	794
	Açumbre	99
Canarische Inseln -	Pipa	22156
Cassel - - -	Viertel	413
	Maas	103
Cette, wie Montpellier		
Champagne, petite Jauge, oder de Riviere, 400 pariser Pintes -	Queve	18921
	Piece	$9460\frac{1}{2}$
Champagne, grosse Jauge, oder de Montagne, 440-450 Pintes -	Queve	20805

Cham-

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Champagne, groſse Jauge,	Piece	$10402\frac{1}{2}$
o. de Montagne 440-450 P.	Quarteaud	$5201\frac{1}{4}$
Cleve - - -	Kannen	$65\frac{2}{5}$
Coelln, am Rhein	Ohm	7849
	Viertel	302
	Maas	$75\frac{1}{2}$
	Pintger	19
Cognac, in Angoumois	Barique oder Oxhöft	8786
	Velte oder Setier	$325\frac{11}{27}$
Conſtantinopel -	Alm	264
Cracau, ſ. Warſchau		
Culm - - -	Stof	$72\frac{1}{3}$
Daennemark - -	Ahm	$7548\frac{1}{2}$
	Anker	1887
	Stübchen	$188\frac{7}{10}$
	Pott	$48\frac{7}{10}$
Danzig - -	Weinſtof	$86\frac{1}{4}$
Dresden - -	Anker	1699
	Eymer	3398
	Kannen	$47\frac{1}{5}$
	Viſirkannen	$70\frac{4}{5}$
Dünkirchen - -	Pots	118
Encloiſtre, in Poitou	Pipe 35-36 V.	11700
England, ſ. London		
Epinal, in Lothringen	Meſure	2635
Florenz - -	Barili	2005
	Fiaſchi	100
	Boccale	50
Frankfurt am Mayn, nebſt Franken -	Ohm	7436
	Viertel	372
	Maas	93
	Schoppen	23
Gallipoli - -	Salma	7814
Genf - - -	Setiers	2304

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Genf - - -	Quarterons	96
	Pots	48
Genua - - -	Barile	3742
	Pinta	75
Gotha - - -	Stübchen	171
	Kannen	85½
	Nösel	21⅜
Hamburg - -	Ahm	7300
	Anker	1825
	Eymer	1460
	Viertel	365
	Stübchen	182½
	Kannen	91¼
	Quartier	45⅝
	Oeßel	23
Hannover - -	Eymer	3136
	Anker	1960
	Stübchen	196
	Kannen oder Maas	98
	Quartier	49
Heidelberg - -	Viertel	465
	Maas	116
Holstein, in Königl.	Stübchen	182½
	Quartier	45⅝
Itzehoe - -	Tonnen von 32 Stübchen	5844
Königsberg - -	Stof	72⅓
	Quart oder Maas	58
Koppenhagen, wie unter Dännemark		
La Flêche, in Anjou	Buze	11376
Leipzig - -	Eymer	3824
	Kannen	60 7/10
	Visirkannen	72⅓
Lindau - - -	Quart	116⅔

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Lindau - - -	Maas	$58\frac{1}{3}$
Lion - - -	Pots	$47\frac{2}{5}$
Lipari - - -	Salma	3996
Lipstadt - -	Kannen	$72\frac{7}{10}$
Lissabon - -	Almudas	860
	Alqueires	430
	Canadas	$71\frac{2}{3}$
Lissabon - -	Quartilhos	18
Livorno - -	Barili	2118
	Fiaschi	106
	Boccali	53
London - -	Tun	48136
	Hogshead	12034
	Gallon	191
	Pint	$23\frac{7}{8}$
Loudun, in Poitou	Pipe	21750
	Oxhöft	10875
Lublin, s. Warschau		
Lübeck - -	Viertel	365
	Stübchen	$182\frac{1}{2}$
	Kannen	$91\frac{1}{4}$
	Quartier	$45\frac{5}{8}$
Mâcon, s. Bourgogne		
Madera - -	Pipa	21010
Mallaga, s. Spanien		
Mantua - -	Pipa	21392
Marennes, s. Seudres	Moggia	5614
Marseille - -	Millerolle	3010
	Pot	50
Maynz - -	Maas	94
Messina - -	Salma	4357
Metz, in Lothringen	Hotte	2086
Minorca - -	Barillos	1588
	Quartilhos	289
Montauban, in Quercy	Pipe	22752
Montpellier - -	Setiers	1703

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Montpellier - -	Barals	1277
	Pots	53
München - -	Maas	$31\frac{1}{9}$
Neapel - -	Barili	2225
	Carafe	37
Nantes - -	Barique	9425
Narwa - -	Stof	65
Niederungarn -	Eymer	2868
Nizza - - -	Rubbo	426
Nuits, s. Bourpogne		
Nürnberg - -	Eymer	3385
	Visirmaas	53
	Seidel	$26\frac{1}{2}$
	Schenkmaas	50
	— Seidel	25
Oberungarn - -	Eymer	3824
Oneglia - -	Barile	3128
Orleans - -	Queve	20428
	Quarteaud	5107
Osnabrück - -	Kannen oder Maas	$61\frac{1}{2}$
Paris - - -	Muid	13608
	Setiers	378
	Pintes	$47\frac{2}{5}$
Pernau - - -	Stof	65
Poitou - - -	Pipe	20476
Porto - - -	Canadas	94
Prag - - -	Eymer	3227
	Pinten	101
	Seidel	25
Rhé (isle de) -	Barique	10950
Rheims - - -	Queve	21750
	Piece	10875
Regensburg - -	große Eymer	5721
	Bergeymer	4421
	gemeine Eymer	4161
	Viertel	179

Re-

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Regensburg - -	Köpf	65
	Seidel	$32\frac{1}{2}$
Reval - - -	Anker	1800
	Stof	60
Riga - - -	Anker	1830
	Stof	61
Rochelle - -	Weinbarique von 32 Veltes	12000
Rochelle - -	Brantweinbarique von 27 Veltes	9975
	Velte	375
Rom - - -	Boccali	66
	Foglietti	$16\frac{1}{2}$
Rotterdam - -	Stoop	129
Rouen - - -	Barique	9855
	Pots	82
Rouſſillon - -	Charge	6066
Rußland - -	Weddra	621
	Kruska	776
Ryſſel, in Flandern	Lots	114
Saintes - - -	Veltes	375
Saint Omer - -	Pots	107
Saumur - -	Buſſe	9800
Schafhauſen - -	Maas	66
Schweden - -	Eymer	3960
	Anker	1980
	Kannen	132
	Stoop	66
Sens, in Champagne	Muid	14186
Seudres - -	Weinbarique von 29 Veltes	9425
	Brantweinbarique von 27 V.	8775
Sicilien - - -	Caffis	570
Spanien - -	Botta	23820
	Pipa	21392

Spa-

Namen der Oerter und Länder.	Namen der Maaße.	Französis. Kubikzoll.
Spanien - -	Arroba mayor	794
	Açumbre	$99\frac{1}{4}$
	Quartillos	$24\frac{4}{5}$
Stettin - - -	Berl. Quart	58
Stockholm, s. Schweden		
Stralsund - -	Stübchen	196
	Pot	49
Strasburg - -	Ohm	2324
	Maas	$96\frac{4}{5}$
Strasburg - -	Schoppen	$42\frac{1}{5}$
Toul - - -	Charge	1974
Toulon - -	Millerolle	3220
	Escandeaux	805
Triest - - - -	Orne	3310
	Boccali	92
Tunis - - -	Matar	478
Turin - - -	Brente	2844
	Rubbi	474
	Pinte	79
Ungarn - -	Antal	2548
Valencia - -	Cantar	573
Venedig - -	Bigoncia	7968
	Sechia	498
	Enghistar	$31\frac{1}{8}$
Verona - -	Brente	3650
	Basse	228
Warschau - -	Garniec	$80\frac{1}{2}$
Wien, nach Krusen	Eymer	2988
	Maas	74^{7}
	Seidel	18^{7}
— nach Gerhard	Eymer	3310
Winterthur - -	Maas	66[illegible]
Worms -	Stübchen	218
Zelle	— —	196
	Qvartier	49
Zürich - -	Maas	92
	Schenkmaas	$82\frac{4}{5}$

EIGENTHUM DER STADT AUG

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Schedel, Johann Christian,

Neues und vollständiges Handbuch für Weinhändler, Kommissionaire, Speditö
rs und alle Weinliebhaber überhaupt, oder zuverlässige Nachrichten von
allen inn- und ausländischen Weinen, wie solche beschaffen sind, wie man
sie am vortheilhaftesten beziehen muß, und auf was für Art und Weise sie

Leipzig 1790

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- H 2014
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11252812-5
VD18 11600047-004